PERSONAGGIO

HÉLÈNE DARROZE

«Chef e mamma single: non mi serve un uomo accanto»

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Laura Edwards

LA CUCINA DELLE DONNE

KATHARINE HEPBURN

I brownies segreti per Spencer Tracy

di **Angela Frenda**, foto di Stefania Giorgi
illustrazione di Nina Cosford

16.09.2020

CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ

COOK

#23

ANNO 3 - N. 8

INCHIESTA

RISTORANTI ALLA RIPARTENZA E ORA?

di **Luca Iaccarino**

«VI SPIEGO COME SUPERARE QUESTA CRISI»

di **Joe Bastianich**

«LE MIE (ANTICHE) RICETTE ITALIANE»

Da Bordeaux a Torino con la macchina colma di bambini e il necessario per cominciare una nuova vita oltre le Alpi Dove scoprire che i piatti del cuore sono quelli capaci di offrire la migliore versione di ciò che esiste già

di **Mimi Thorisson**
foto di Oddur Thorisson

FRANCESCA CAPELLINI
*per il **Corriere della Sera***

Bergamasca, classe 1978, è illustratrice, ceramista e specializzata anche in graphic journal. Laureata a Bologna in Storia dell'arte, da alcuni anni vive e lavora a Parigi in un atelier collettivo. Collabora con *La Lettura* del *Corriere* e *Le Monde*

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

L'EDITORIALE

GLORIA SOVERINI

Classe 1986, origini emiliane, Gloria Soverini è una fotografa professionista, specializzata in matrimoni, ma non solo. Realizza reportage per raccontare l'Italia attraverso luoghi e persone

FRANCESCA CAPELLINI

Bergamasca, classe 1978, è illustratrice, ceramista e specializzata anche in graphic journal. Laureata a Bologna in Storia dell'arte, da alcuni anni vive e lavora a Parigi in un atelier collettivo

MIMI E ODDUR THORISSON

Lei è un'ex modella franco-cinese ora foodwriter di successo, con il blog *Manger* e tre libri di cucina (l'ultimo, *Old Wolrd Italian*, appena uscito). Lui, fotografo islandese, lavora con le più grandi riviste internazionali

di **Angela Frenda**

Veniamo da mesi complessi e anche questo nuovo inizio d'anno si annuncia in salita. Ma ecco perché forse abbiamo bisogno di leggere la realtà anche attraverso una lente diversa, che ci aiuti a scorgere sfumature di bellezza pur nella complessità. Anche noi di «Cook» stiamo camminandovi accanto e osservando i cambiamenti intorno. E così il nostro giornale si adatta, mese dopo mese, a questo continuo divenire rispetto al quale possiamo solo modificare ciò che riusciamo. E raccontare, che poi è il nostro compito primario. Così questo mese abbiamo un'icona speciale, Hélène Darroze, chef pluristellata francese, che racconta la sua vita da mamma single, le sue paure, le sue speranze. E anche come è cambiata la sua visione della vita dopo aver contratto il Covid-19. Il reportage — che sembra un vero film di questa storia speciale — è di **Laura Edwards**. L'intervista invece è di Isabella Fantigrossi. Ma la ricchezza del nostro numero di settembre è già nell'inchiesta di Luca Iaccarino, che scatta una fotografia precisa e sincera della situazione dei ristoranti ai tempi del virus. La domanda

RACCONTARE LA BELLEZZA

per tutti è: si riparte, ma come? Le immagini sono invece di **Gloria Soverini**, e offrono uno spaccato reale di quel che si sta vivendo ad esempio in una città come Milano. Altro contributo prezioso quello che Joe Bastianich ha scritto per noi, ispirandosi al suo nuovo libro in uscita: un messaggio di speranza, ma anche consigli pratici, per i suoi colleghi ristoratori. La cover di settembre è invece di **Francesca Capellini**: un gioioso invito a pranzo attorno a una tavolo di fine estate. Tutti (questo è l'auspicio per il futuro) senza mascherine che nascondono la risate e le parole. La mia nuova rubrica, da questo mese, è dedicata all'universo femminile. In ogni puntata ci sarà la storia di una donna e del suo amore per la cucina. Vissuta come forma di emancipazione. E anche come un modo per raccontare e raccontarsi. I ritratti delle protagoniste sono di **Nina Cosford**. Il menu di questo numero è invece di **Mimi Thorisson**, con le immagini scattate dal marito **Oddur Thorisson**. Nostra collaboratrice storica, è appena uscita con il suo novo libro dedicato proprio alla cucina italiana. Nel quale rivela come abbia scoperto le nostre tradizioni culinarie: «Con la mia famiglia abbiamo capito i piatti del cuore sono quelli capaci di offrire la migliore versione di ciò che esiste già». Per il menu healthy, **Anna Villarini** propone una alimentazione dedicata a salvare la capigliatura, troppo spesso da noi bistrattata durante le vacanze. Tanti, tantissimi poi i libri da scoprire. Uno per tutti? Il nuovo gusto offerto dallo chef Yotam Ottolenghi. E a proposito di chef, non perdetevi l'intervista di Alessandra Dal Monte a David Chang in occasione del suo ultimo libro, nella quale il fondatore di «Momofuku» racconta della sua bipolarità. E di come pensa ci si debba reinventare, tra delivery e shop online, con la pandemia. Buona lettura a tutti. E buona ripartenza.

LAURA EDWARDS

Classe 1985, tra le più apprezzate e conosciute fotografe inglesi del momento, si occupa di viaggi e food. Ha realizzato le immagini per gli ultimi libri di Diana Henry, Anna Del Conte e Melissa Clark

NINA COSFORD

Illustratrice freelance inglese che vive e lavora a Hastings. Ha disegnato una ventina di libri e collabora con diversi brand tra cui Google, Lonely Planet e Netflix. I suoi disegni, coloratissimi, sono fatti con matite e pennarelli

ANNA VILLARINI

Biologa e specialista in Scienze dell'Alimentazione, lavora come ricercatrice presso il dipartimento di Medicina preventiva e predittiva alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori di Milano

COOK
SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDI 16 SETTEMBRE 2020
ANNO 3 - NUMERO 8

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento)
Chiara Amati e Alessandra Dal Monte
Lorenza Martini (grafico)

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto: redazione grafica a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

IL SOMMARIO

L'INDICE DELLE RICETTE

Piatti semplici e tradizionali italiani ma anche preparazioni stellate con ingredienti di stagione
E poi idee nuove per pranzi e cene sane
O, ancora, torte e dessert per affrontare la ripresa con dolcezza
Ecco tutte le pietanze presenti su questo numero insieme ai trucchi e ai consigli per rifarle a casa

FOTO DI LAURA EDWARDS

RISTORANTI ALLA RIPARTENZA E ORA?

di **Luca Iaccarino**
foto di Gloria Soverini

Mentre l'estate ha tenuto in parte a galla il settore nei luoghi di villeggiatura, ora i gestori guardano con ansia ai prossimi mesi. E se i locali più informali patiscono ancora lo smart working, si riaffacciano sulla scena le tavole più classiche, tenute in vita da una clientela solida e affezionata. Intanto gli chef blasonati, dai Cerea a Romito, si inventano progetti accessibili per avvicinare i giovani all'alta cucina

Il cliente è un mammifero estremamente adattabile: finito il lock-down si è velocemente abituato a nuove consuetudini. Il menu con il QR code e i camerieri mascherati, l'extension dei tavoli, i «congiunti» disgiunti dai «non congiunti», i percorsi obbligati in entrata e uscita, i moduli da compilare (ma quanti locali l'hanno fatto?), ogni cosa monoporzionata, persino olio, sale e formaggio grattugiato. Ma più di tutti hanno dimostrato capacità di adeguamento i ristoratori. «Abbiamo assunto una persona in più che sanificasse i bagni ogni 15 minuti, ci siamo fatti creare un disinfettante personalizzato con un distillato di fico, abbiamo tolto due tavoli per tenere le giuste distanze. E abbiamo scoperto che la sala è ancora più bella». Così parla Moreno Cedroni de «La Madonnina del Pescatore» di Senigallia. Sulla costa marchigiana l'estate 2020 è andata, paradossalmente, meglio di quella 2019 ma ciò non si può certo dire di tutto il Paese. E ovunque ci si chiede: questa calma apparente sarà l'occhio del ciclone? E: cosa accadrà in autunno, spento il *boost* degli italiani in ferie? Nel secondo trimestre 2020 bar e ristoranti — che nel 2019 sommavano ricavi per 86 miliardi — hanno visto diminuire il proprio fatturato rispetto all'anno precedente del 64,2 per cento (dati Istat). Tracollo che seguiva un primo trimestre già drammatico: -23,8. La FIPE-Federazione Italiana Pubblici Esercizi valuta invece il futuro, con una simulazione sul semestre luglio-dicembre, -9,9 per cento, che porta a chiudere l'anno a -25,3. L'estate, dunque, ci ha tenuto in parte a galla. Lo certifica anche una rilevazione Nielsen: ad aprile il fatturato dei *cash and carry* (la distribuzione che serve i locali, come la Metro) segnava un sanguinario -51,3 per cento, ad agosto un sostanziale pareggio (-0,8 per cento). «Far finta di essere sani», avrebbe commentato Gaber. «Nel periodo delle vacanze la domanda interna ha parzialmente compensato l'assenza di stranieri — dice Lino Stoppani, presidente della Fipe —, ma a macchia di leopardo: se mare e montagna sono andati bene, le città d'arte hanno sofferto tantissimo. Ma ora dobbiamo guardare ai prossimi mesi. E ci sono quattro fattori che determineranno l'autunno: turismo, prosecuzione dello smart working, ritorno degli eventi e delle fiere». Ecco: lo smart working. The Big Thing.

Mangiar fuori vs Lavorare a casa

Nel Mondo Antico, quello pre-Covid, le aziende italiane sommavano un 2 per cento di smart workers contro l'11 della media UE. Ma le cose stanno per cambiare: il primo settembre il direttore delle risorse umane dell'Eni, Claudio Granata, ha dichiarato che l'azienda sta pensando a far lavorare da remoto il 35 per cento dei dipendenti (calcolati su un singolo giorno) anche finita l'emergenza. «Ci sono intere zone di Milano strutturate intorno agli uffici — racconta l'imprenditrice Tunde Pecsvari, socia della catena di caffè Macha —. Nel quartiere Garibaldi/Porta Nuova la sola torre Unicredit è abitata da 4mila persone, in zona si arriva a 11mila impiegati. Proprio sotto la torre c'è uno dei nostri "Macha Café": a maggio il nostro fatturato era a -80 per cento, negli ultimi giorni a -40, quasi un risultato positivo. Il nostro futuro dipende largamente da quel che succederà con lo smart working». Lo conferma anche Niko Romito, tristellato abruzzese che a Milano ha il locale casual «Spazio», in galleria in fronte al Duomo: «Senza turisti e clientela business a giugno e luglio abbiamo fatto -70 per cento. Settembre e ottobre saranno determinanti: analizzeremo l'andamento di questi due mesi e decideremo il da farsi». «Sul lavoro agile, come Paese, eravamo molto indietro — commenta Laura Castelli, viceministra dell'Economia che sta seguendo da vicino il mondo della ristorazione – ma il problema è più generale: è sul modello di città che ci dobbiamo concentrare. Per questo sarà molto importante il Recovery Plan, un grande piano industriale per delineare un Paese più sostenibile, moderno e digitale. Penso anche a una nuova formazione dei lavoratori del settore, per essere pronti ad accogliere nuovi modelli di turismo e di mobilità interna, quindi una nuova clientela».

Nel periodo da luglio a dicembre si prevede un crollo dei ricavi del 9,9 per cento

Il fascino discreto della borghesia

E se i ristoranti quotidiani sono per lo più abbandonati dai lavoratori, l'alta cucina patisce

1 «Otto», in via Paolo Sarpi a Milano. Tutte le immagini sono tratte dal reportage fotografico di Gloria Soverini su alcuni ristoranti milanesi dopo il lockdown

ALCUNI NUMERI

–25,3

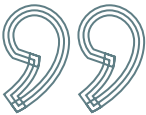
È il calo percentuale del fatturato di bar e ristoranti nel 2020 rispetto all'anno precedente stimato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi: dopo la drastica diminuzione del -23,8% nel primo trimestre e il crollo del secondo (-64,2%) la FIPE valuta il semestre luglio-dicembre a -9,9%

11

Sono le migliaia di dipendenti della sola area di uffici nel quartiere Garibaldi/Porta Nuova a Milano, l'equivalente di un comune medio piccolo. «Il nostro futuro dipende largamente da quel che succederà con lo smart working», dice Tunde Pecsvari della catena Macha Café

15

Sono i piatti del menu del ventennale che Niko Romito propone al «Reale» (tre stelle Michelin a Castel di Sangro, in Abruzzo) a 150 euro: «Ci ha permesso di riavvicinare i clienti della nostra area e di portare al ristorante clienti più giovani», dice lo chef

l'atterramento dei *frequent flyer*. In mezzo al top e al pop, ecco dunque che si riaffaccia il ristorante classico, quello che ha consolidato nei decenni il rapporto con una clientela di habitué, amato dalla borghesia cittadina e meno sensibile all'addomesticamento dei colletti bianchi e all'assenza dei clienti oltreoceanici. Il «Gatto Nero» di Torino, ad esempio. Quasi un secolo di storia, mattoni a vista, le affiches disegnate a mano da Armando Testa, i tavoli intitolati ai clienti abituali — Commendator Bassino, Notaio Teppati, Architetto Guarini... —, grande cucina toscana e nessuna stella Michelin dopo averne avute due negli anni Ottanta (ma non è cambiato il «Gatto», è cambiata la Rossa). «Un grande ristorante deve avere tre

Una grande insegna deve avere la sala invisibile dall'ingresso ed essere sempre aperta

caratteristiche — dice Andrea Vannelli, nipote del fondatore —: la sala non deve essere visibile dall'ingresso, per la riservatezza di chi è a tavola; deve essere sempre aperto, a disposizione del cliente; e la materia prima va trattata sul momento, altroché sottovuoto». Questo è lo stile che ha permesso al «Gatto Nero» di mantenere sostanzialmente intatto il fatturato estivo 2020 (il calo sul 2019 è stato attorno al 2 per cento), nonostante si trovi in una città e non in una località di villeggiatura. «L'aumento di clienti italiani ha compensato il calo di quelli stranieri. Se tornasse il turismo — continua Vannelli — potremmo addirittura crescere». Ricostruire il rapporto con i golosi del territorio: questa è la sfida anche per i grandi ristoranti.

Nuove idee

Come «Da Vittorio» a Brusaporto. I Cerea sono i più grandi imprenditori della ristorazione italiana, conducono una galassia da 18 milioni di fatturato (pre-Covid) al cui centro splende il ristorante tristellato a un passo da Bergamo. Come gli imprenditori migliori, Chicco Cerea è velocemente passato dal preoccuparsi all'occuparsi della situazione. Negli spazi dove si tenevano le cerimonie ha varato «DaV Cantalupa - Pizza e barbecue», un grande locale pop: «Senza il fatturato di matrimoni e feste avremmo dovuto mettere in cassa integrazione 30 persone. Invece la pizzeria ci ha permesso di salvare incassi e posti. Il sabato sera siamo arrivati ad avere 150 coperti». E ora

L'INCHIESTA

2

2 Un dettaglio della sala di «Immorale», durante il servizio
3 La preparazione della linea nella cucina di «Altatto», aperto in zona Greco da tre ex allieve di Pietro Leemann
4 La sala del bistrot «Insieme»

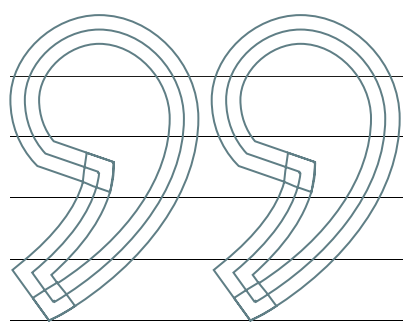
3

4

un nuovo progetto per l'autunno: «Bistrot Pizza & Fish»: «Il pesce è nel nostro DNA e abbiamo bisogno di un'offerta accessibile per la clientela locale». Sulla clientela di prossimità e sulle nuove generazioni ha ragionato anche Niko Romito, che ha colto un'occasione: nel 2020 il suo «Reale» ha compiuto vent'anni e dunque ha varato un menu con 15 piatti iconici a 150 euro, diventando così il tre stelle meno costoso d'Italia. «Ci ha permesso di riavvicinare i clienti della nostra area e di portare al ristorante tanti giovani che non avevano mai potuto sedersi da noi», dice lo chef abruzzese. La formula ha funzionato, tanto che durerà fino a fine anno: «Poi torneremo a proporre ricerca e innovazione». La pandemia è globale, globali le riflessioni: dunque, per capirci qualcosa, bisogna alzare il naso dall'Italia. E guardare al Recovery Summit proposto dagli organizzatori della classifica mondiale 50 Best, ad esempio, in cui i maggiori cuochi racconteranno la propria esperienza. Si terrà dal 13 al 15 ottobre sulla pagina Facebook The World's 50 Best Restaurants. Sarà l'occasione per confrontare le esperienze in diversi Paesi. Perché la tempesta è uguale per tutti, ma chi governa la barca fa la differenza.

La politica

«Nel decreto Agosto sono stati inseriti strumenti dedicati agli esercizi nei centri storici delle principali città, tra i più colpiti dalla crisi, e continuiamo ad aiutare la ripresa, azzerando, ad esempio, i costi di Tosap e Cosap (le tasse sull'occupazione del suolo pubblico) — continua la viceministra Castelli —. Inoltre credo fortemente nell'incentivo al consumo, anche attraverso strumenti cashless. È un'opzione su cui continueremo a lavorare». Come il bonus ristoranti sul modello dell'inglese *Eat out to help out*, per ora solo ipotizzato. Per agevolare il confronto tra imprese e istituzioni, il presidente FIPE Stoppani sollecita la creazione di un Ministero dell'Alimentazione. Ma per Castelli «è più importante portare avanti un lavoro sinergico tra Governo e vari livelli istituzionali, come il "Patto per l'export" sottoscritto pochi mesi fa». Quel che è certo è che sul settore bisognerà intervenire ancora: le previsioni FIPE vedono a fine anno 50mila aziende a rischio chiusura e 250mila occupati in bilico. La seconda ondata del ciclone. Ognuno, perciò, dovrà fare la propria parte per ancorare la ristorazione italiana a terra: politica, associazioni di categoria, imprenditori. E i clienti, naturalmente. Ritornando, per quanto possibile, nei propri locali del cuore. Non chiedete cosa possono fare i vostri ristoranti preferiti per voi, chiedete cosa potete fare voi per i vostri ristoranti preferiti.

Ricostruire il rapporto con i «golosi» del territorio: bisogna che sia l'obiettivo per tutti

Flessibilità, analisi spietata dei costi e alcune vecchie regole del mestiere. Come la legge dei giorni della settimana: con il ricavo del lunedì ci si paga l'affitto, mercoledì e domenica servono per il cibo, il venerdì è tutto profitto. Parola dell'imprenditore italo americano e personaggio tv che ha imparato (quasi) tutto da papà Felix. E che qui invita all'ottimismo

CARI COLLEGHI, VI SPIEGO COME SUPERARE QUESTA CRISI

di **Joe Bastianich**
foto di Angelo Trani

Oggi stiamo vivendo un momento storico intenso. Il coronavirus ha sconvolto molti equilibri. E, nel nostro business, i ristoranti stanno soffrendo in maniera devastante. Un po' più agevolati sono quei locali affermati e di successo che hanno dalla loro parte armi importanti di sopravvivenza: riconoscibilità e credibilità. Un cliente si ricorda dove, pre-Covid, è stato accolto, servito e ha mangiato bene. Se eravamo riusciti a fargli vivere un'esperienza memorabile, non vedrà l'ora di tornare da noi. Perciò ora è fondamentale tenersi sempre in contatto con la propria clientela, con tutti gli strumenti a disposizione, soprattutto digitali, e offrire il servizio migliore possibile secondo regole e buon senso. C'è chi si è attrezzato con orari ridotti, chi con offerte e modalità gastronomiche totalmente nuove. L'importante è provare a esserci per poter tornare, speriamo al più presto, a come ci eravamo lasciati prima del coronavirus. Però oggi più che mai è importante tenere gli occhi ben aperti sul lato economico della propria attività. Mai come ora è necessario farsi, in maniera onesta e meticolosa, i conti in tasca. Ricordiamoci che senza margine di guadagno un ristorante non è un business, ma solo un hobby. Ne *Le regole del successo* svelo gli insegnamenti fondamentali ricevuti da mio padre, il Restaurant Man originale. Erano validi negli anni '60 e lo sono tuttora. Per ogni tipologia di business. A New York così come nel resto del mondo. Eccone alcune per far quadrare i conti. Numero uno, molto semplice: con il ricavo del lunedì sera ci si paga l'affitto. E il lunedì è solitamente una serata tranquilla, quindi preparati. Se vai sotto ancor prima di iniziare, poi è difficile tirartene fuori. Numero due: un bicchiere di vino deve costare quanto hai pagato la bottiglia. Se segui le regole del Restaurant Man e da una bottiglia ricavi quattro bicchieri, hai un ricarico del 300 per cento su ciascuna. Direi che va più che bene. Questo ti lascia la libertà di servire cibo costoso, come bistecche e braciole. Tutto ciò che è proteico costa: se provi a fare un ricarico del 300 per cento su un branzino, la gente ti prenderà per pazzo. Lo stesso vale per il liquore: con una bottiglia da 750 ml di vodka ci fai dieci Martini. C'è un grande ricarico, sebbene ora stia diventando più difficile, visto che tutti pretendono di bere liquori di prima scelta. I cocktail sono costosi, perché gli ingredienti sono costosi. Lo addebiti al cliente più che puoi, ma non puoi farlo scappare via. C'è un confine sottile. Numero tre, il quadro complessivo: il cibo deve rappresentare il 30 per cento dei costi, la forza lavoro un altro 30, il 20 per cento se ne va tra affitto, assicurazione, insetticida, carta igienica e quant'altro; tutto il resto è profitto. Tutto qui. Queste erano le regole, scolpite nella pietra. Se eri bravo, le spese venivano così ripartite: il lunedì ti pagava l'affitto, il sabato il personale. Il mercoledì e la domenica servivano per cibo, alcol ed elettricità. E, se tutto andava come doveva andare, il venerdì finiva per intero nelle tue tasche. All'epoca, questi pochi calcoli erano più che sufficienti per mandare avanti un ristorante di successo. Oggi nutro un profondo rispetto per la ristorazione moderna. Però, nonostante ne sia protagonista in prima persona, temo che la mediaticità raggiunta dal settore ci sia un po' sfuggita di mano, sia esagerata. Il pragmatismo vecchio stampo, invece, funziona ancora, ed è alla base della gestione dei miei affari. Soprattutto post-coronavirus ne avremo un gran bisogno. Oggi, per ripartire dopo il lockdown, non esiste una ricetta universale. Ma la prima cosa da fare è, senza nascondere la testa sotto la sabbia, affrontare in maniera oggettiva la propria situazione economica. Quantificare il danno generato e fare una previsione di come andrà nel prossimo periodo, misurando le difficoltà e il proprio fabbisogno finanziario, a cui far fronte con mezzi propri, partner, fondi o banche: l'importante è avere un cuscinetto per poter andare avanti. Sicuramente poi l'emergenza ha dato la possibilità di analizzare meglio i costi: oggi bisogna avere il coraggio di tagliare quelli non strategici, per esempio servizi non più efficienti o attività di promozione che non portano risultato. Fatti forza e disdicili. Oggi più che mai bisogna essere flessibili, essere pronti a ciò che il mercato indica. Fondamentale è poi trovare soluzioni, possibilmente congiunte, con i fornitori e avviare trattative con i proprietari dei muri per cercare di sospendere o dilazionare gli affitti (così come ogni altro flusso in uscita). Per quanto mi riguarda, è la prima cosa che ho fatto (e vi auguro di non dover mai contrattare un affitto con la vostra nonna ultra 95enne!). Cercate poi forme alternative di business, che possono aiutare, almeno momentaneamente. Ho visto ristoranti gourmet trasformarsi in chioschi take away, cuochi mai usciti dalla cucina consegnare in prima persona il loro menù, semplificato e riadattato, in versione delivery. L'importante è trovare una qualche forma di flessibilità aziendale. Sempre tenendo ben presente chi siamo, cosa facciamo, il nostro brand e soprattutto il lato economico. Insomma, credo che alla fine, anche in una crisi come questa, sia possibile trovare qualche opportunità di successo. Lo dico da ottimista convinto e da imprenditore. Abbiamo di fronte un cambio di scenario epocale. Dobbiamo provare a gestirlo al meglio limitando al massimo le perdite. Ricordandoci che in questo settore non basta solo tanta passione ma servono sacrifici, duro lavoro e capacità di adattamento. Non è ancora chiaro come sarà lo scenario dei prossimi mesi ma siamo fiduciosi: quando la situazione sanitaria sarà più tranquilla, noi saremo pronti. Io ho già un Vespa Bianco della cantina di famiglia in fresco, pronto ad essere stappato.

Joe Bastianich, *Le regole per il successo*, Mondadori Electa, già preordinabile su tutti gli store online e in libreria dal 6 ottobre. Bastianich, attraverso aneddoti familiari, ha raccolto gli insegnamenti ricevuti dal padre per far funzionare un ristorante

Felix e Joe Bastianich in una sala del «Felidia», ristorante di famiglia a New York, nel 1985

HÉLÈNE DARROZE

TRE COSE DA SAPERE

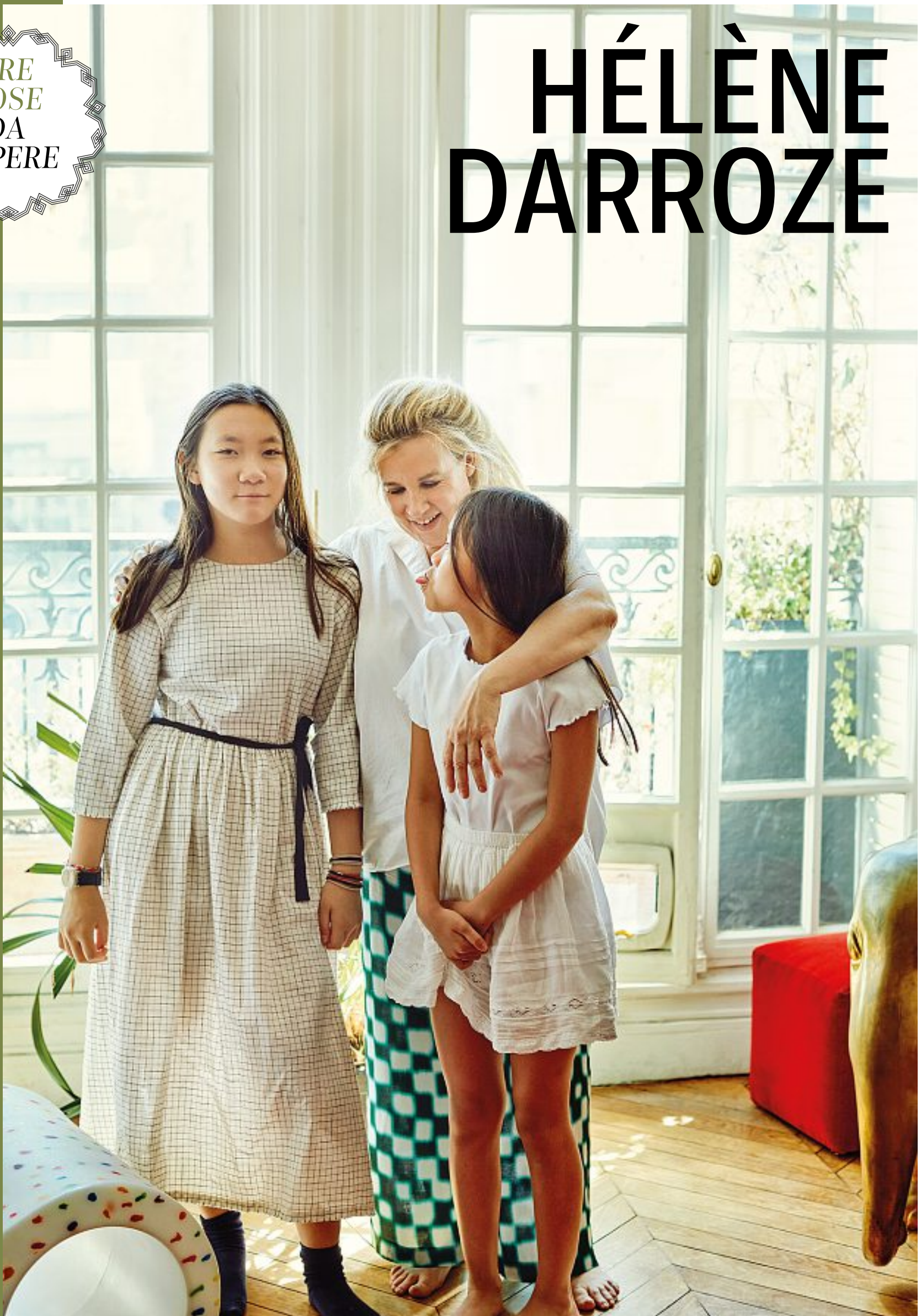
1

Classe 1967, Hélène Darroze è l'erede di una lunga dinastia di cuochi nel sud-ovest della Francia Ed è proprio nel suo paese natale, Mont-de-Marsan, che muove i primi passi

2

La prima (grande) esperienza fuori dal ristorante di famiglia è con Alain Ducasse: dopo la laurea, nel 1990 inizia a lavorare nel ristorante monegasco «Le Louis XV»

3

A fine anni '90 apre il suo primo ristorante a Parigi. Oggi il «Marsan» ha una stella Michelin. Gestisce anche il bistrot «Jòia» e il ristorante bistellato dell'hotel «Connaught» di Londra

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Laura Edwards, producer Tommaso Galli

«Non mi serve un uomo accanto né a casa né al ristorante». Due locali a Parigi e uno a Londra, è tra le chef più celebri d'Europa
Dopo una vita dedicata solo al lavoro, complice Alain Ducasse, oggi, da mamma single, si gode le figlie adottive, Charlotte e Quiterie: «Crescerle è una grande gioia»

IL PERSONAGGIO

1

2

3

4

5

La stanchezza, in realtà, se la sente addosso ancora adesso, a metà settembre. Sei mesi dopo essersi ammalata di Covid-19. Era il 2 marzo quando Hélène Darroze cominciò ad accusare i primi sintomi della malattia da coronavirus. «Probabilmente sono stata contagiata dalle mie figlie — racconta lei oggi, seduta vicino al gatto Ciboulette sul divano del suo grande appartamento parigino, nel sesto arrondisement, vicino ai Jardin du Luxembourg — . Ma non ne sono sicura. All'epoca, prima che chiudessero tutto anche qui in Francia, viaggiavo tanto, incontravo molte persone, al ristorante ma anche fuori. Facevo una vita frenetica, potrei essermi contagiata ovunque. Per tre giorni sono stata malissimo: ho avuto febbre alta, dolori ovunque, un gran mal di testa. Sono dovuta stare a letto molto tempo». La paura, però, questa cinquantatreenne tra le chef più famose d'Europa, imprenditrice, mamma single e volto dell'edizione francese di Top Chef, non sa nemmeno cosa è. «La mia famiglia era molto preoccupata — dice giocherellando con la grande croce d'oro, appartenuta alla nonna, che tiene appesa al collo —, ma io no. Non potevo permettermi di avere paura. Ho dovuto farmi forza per Charlotte e Quiterie». Le due figlie adottive, di 13 e 11 anni, di origine vietnamita che, assieme ai suoi tre ristoranti (due parigini, lo stellato «Marsan» sulla Rive Gauche e il bistrot «Joia», e il bistellato londinese all'interno del celebre hotel «Connaught»), sono il baricentro del suo sistema solare. Nata a Mont-de-Marsan, nel sud est della Francia, da una famiglia di ristoratori da tre generazioni — «sono cresciuta in una casseruola» ama dire Hélène Darroze —, a 23 anni comincia a lavorare da Alain Ducasse, al ristorante «Le Louis XV» di Montecarlo. Da laureata in Economia a Bordeaux, all'inizio si occupa

Quando a marzo mi sono ammalata di Covid, mi sono fatta forza per le ragazze

6

TARTE TATIN D'INDIVIA E AGRUMI

INGREDIENTI

300 g di pasta sfoglia, **8 cespi** d'indivia, **1** arancia, **1** pompelmo, **1** lime, **8 g** di cumino, **60 g** di burro, **50 g** di miele, **q.b.** di timo, **q.b.** di alloro, **q.b.** di sale e pepe di Timut

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 150°C. Mettete 25 grammi di burro sul fondo di una tortiera. Pulite l'indivia, quindi tagliatela a metà nel senso della lunghezza. Disponetela a forma di stella nello stampo. Grattugiate la scorza degli agrumi sull'indivia. Condite con sale e pepe. Cospargete di cumino, timo e alloro, quindi distribuite il burro rimasto e versateci il miele. Spremete poi gli agrumi e riducete il succo ottenuto della metà. Versatelo sulla verdura. Quindi adagiate sull'indivia un foglio di carta da forno con al centro un camino e infornate. Cuocete per 40 minuti. Coprite poi con la pasta sfoglia e Infornate ancora per circa 30 minuti. Quindi sfornate, lasciate raffreddare e sformate girando la Tatin. (*t. gal.*)

7

1 Hélène Darroze all'interno del suo appartamento parigino **2** Una fase di preparazione della tarte Tatin d'indivia **3** Darroze in un momento di pausa nei Giardini del Lussemburgo **4** La coscia di maialino al forno, uno dei piatti del «Jòia», il bistrot informale di Darroze **5** Hélène Darroze nella sua cucina di casa intenta a finalizzare una torta salata **6** La brigata di sala e di cucina del «Jòia» durante la pausa pranzo all'esterno del locale, prima di riprendere il servizio **7** La tarte Tatin d'indivia

dell'amministrazione. La posizione gliela segnala il papà, Francis, che gestisce «Chez Darroze» e si immagina un futuro in cucina solo per il figlio maschio Màrc. Lei diventa l'assistente di Ducasse poi però lo chef si convince a farla entrare in cucina, unica donna della brigata. Qui ha la folgorazione. «Ricordo ancora le lunghe conversazioni che abbiamo avuto con Ducasse sul mestiere. È in quel momento che decisi che la mia strada era stare ai fornelli. Un po' tardi rispetto agli altri giovani chef però fu così: mi sentivo più felice lì che in ufficio. Del resto, respiro aria di cucina fin da quando sono bambina». All'inizio la mettono a lavare l'insalata per molti mesi ma lei qui osserva tutto, impara la base del mestiere. Così quattro anni dopo torna a casa a gestire il ristorante di famiglia di Villeneuve-de-Marsan. Ma Hélène Darroze è ambiziosa. E nel 1999, a 32 anni, apre il suo primo locale a Parigi.

Un desiderio mai nascosto

«In realtà ho sempre desiderato avere dei figli — racconta — ma prima dei quarant'anni semplicemente non mi è capitato». Per anni pensa solamente al lavoro. Ci si dedica con la testa e con il fisico. Si alza presto la mattina, vive al ristorante, rientra a casa spesso dopo la mezzanotte. Tutti i suoi sforzi la conducono al successo. Anche oltreoceano: nei primi anni 2000 gli americani della Pixar si ispirano a lei per costruire il personaggio di Colette Tatou del film *Ratatouille*. Come arrivarono a lei? Le chiesero all'epoca. «Cercavano una grande chef francese. Non è che ce ne fossero tante in giro...», rispose candidamente. Per l'amore c'è poco tempo. E infatti lei ammette: «Sono sincera. Se mi fossi sposata e avessi avuto un figlio da giovane, probabilmente ora non sarei qui». Il momento giusto arriva invece nel 2007: sente di avere la necessaria tranquillità professionale per poter rallentare e dedicarsi a una famiglia. In realtà la relazione con l'ultimo compagno parigino è finita, lei è single ma questo non la ferma affatto. Decide di iscriversi a una fondazione che si occupa dell'adozione di piccoli orfani vietnamiti, come l'amica Laeticia Hallyday, vedova del rocker francese Johnny. Dopo lunghe procedure, riesce ad adottare Charlotte, che all'epoca ha due mesi. Due anni dopo arriva anche Quiterie. *Le Monde*, in un lungo ritratto che le ha dedicato nelle scorse settimane, ha scritto che è sola. «Sì, sono single, sono sola come genitore e sono sola a capo della mia azienda — spiega ora Hélène Darroze —. Ma non è che voglio essere tale a tutti i costi. È capitato e ho dovuto trovare un equilibrio tra lavoro e vita personale. Non è che non sia faticoso. Lo è, perché faccio tutto io. Ma crescere le mie figlie è anche, e soprattutto, una grandissima gioia». Quando Charlotte e Quiterie erano piccole, la mamma se le portava sempre con sé. Tutte e tre si erano abituate a fare, ogni settimana, avanti e indietro in Eurostar tra Parigi e Londra, così da seguire entrambi i ristoranti. Quindi doppia casa, doppia tata, doppio asilo, doppio gruppo di amichetti. «Certo, un'organizzazione impegnativa. E se avevo una cena a New York le bimbe venivano sempre con me. Mia mamma diceva che ero pazza. Però ora che le ragazze sono grandi le lascio a Parigi. Dormo al "Connaught" dove sto benissimo. A me questa vita piace molto, non mi pesa e per le ragazze è diventata la normalità. Alla fine penso di non essere male nè come mamma, nè come chef nè come imprenditrice. Non mi serve un uomo, insomma, che mi aiuti sul lavoro o nella vita privata. Poi, certo, per il futuro non escludo nulla, non so che cosa succederà». E se qualcuno la descrive, per questo, come una donna forte, che non si arrende di fronte a nulla, lei il giudizio lo respinge al mittente. «È difficile valutare se stessi, io

8

9

10

11

8 Uno dei barattoli di sott'aceto preparati in casa da Hélène Darroze **9** Uno scorcio delle passerelle che corrono lungo la Senna prese d'assalto dai parigini durante l'estate per bere un calice di vino o per un picnic informale **10** Il bancone del bar del «Jòia» **11** Il piatto del «Marsan», una stella Michelin **12** Hélène Darroze all'esterno del suo ristorante stellato

12

mi sento solo fortunata», sorride. Chiacchiera, mentre prepara la «lunch box» per le ragazze che hanno appena ricominciato la scuola: insalata di cannellini, salsicce, carote e cipolle. «Se parlo mai del Vietnam con loro? No, è un argomento che non affrontiamo. Charlotte e Quiterie sanno da dove vengono ma si sentono francesi al cento per cento».

«La Francia senza ristoranti non è la Francia»

Intanto Hélène Darroze ripensa al lockdown che, nonostante tutto, dal punto di vista familiare è stato un momento magico. «Ho scelto di guardare il lato positivo, altrimenti sarebbe diventato un incubo. Ho vissuto questi mesi come un regalo: non sono mai stata così tanto a casa con Charlotte e Quiterie. Abbiamo cucinato assieme, abbiamo letto, guardato la televisione, suonato: alla grande piace il violino, l'altra preferisce la batteria». Poi, certo, per i suoi ristoranti è stato uno shock. Che a maggio, ancora in pieno lockdown, le ha fatto urlare dalle pagine di *Paris Match* assieme al collega Jean-François Piège: «La Francia senza ristoranti non è più la Francia». Oggi spiega: «Per tre mesi non ho guadagnato nulla. Ora va meglio. Il "Joia" ha riaperto a giugno e sta tornando al livello pre Covid. A Londra abbiamo riaperto a metà luglio ma solo per la cena: stiamo andando bene ma non certo come prima». Il «Marsan» ha riaperto, invece, ieri. Durante l'intervista, fatta pochi giorni prima dell'inaugurazione, Hélène Darroze era in attesa, attentissima ai numeri dei contagi francesi in forte crescita: «Le prenotazioni non stanno andando male ma il ristorante non è ancora pieno. Tutti hanno voglia di uscire, di normalità, ma non torneremo alla situazione di prima finché non avremo un vaccino. Questa mattina

SCAMPI, MELONE, CAVIALE E PONZU

INGREDIENTI

1 scampo (per porzione), **q.b.** di fleur de sel, **q.b.** olio evo, **1** lime, **q.b.** di pepe d'Espelette, **q.b.** di salicornia. Per la salsa ponzu: **900 g** d'acqua, **90 g** di aceto di riso, **90 g** di alga kombu, **360 g** di mirin, **45 g** di katsuobushi, **240 g** di salsa di soia bianca, **q.b.** di xantana. Per il consommé: testa e carapaci degli scampi, **q.b.** di scalogno, **q.b.** d'aglio, **q.b.** di alloro, **q.b.** di timo limonino, **q.b.** di limone, **q.b.** di carote, **q.b.** di sedano, **q.b.** d'Armagnac, **q.b.** di pepe nero, **q.b.** di olio d'oliva, **q.b.** di gelatina. Per guarnire: **1** melone Piel de Sapo, **q.b.** di fiori eduli, **q.b.** caviale Oscietra, **q.b.** olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Rimuovete la testa e il guscio della coda e l'intestino dagli scampi, senza buttarli via. Tagliate la coda in 2 o 3 pezzi e condite con olio, fleur de sel, pepe, salicornia tagliata, un po' di succo e scorza di lime. Per la salsa: fate sobbollire acqua, konbu, aceto di riso e mirin. Togliete dal fuoco e lasciate in infusione il katsuobushi per 30 minuti. Passate tutto al setaccio e quando è fredda unite la soia bianca. Fate raddensare con un po' di gomma xantana. Per il consommé, tostate le verdure e unite i carapaci. Unite una spruzzata d'Aramgnac, fate evaporare l'alcol e lasciate sobbollire per 1 ora. Passate il tutto al colino e poi unite scorza di limone e timo. Unite 3 g di gelatina per ogni 100 g di brodo. Componete il piatto avvolgendo ogni scampo con una fetta sottile di melone, un filo d'olio, i fiori eduli e il caviale. (*t. gal.*)

IL PERSONAGGIO

13

Non ho seguito una scuola, sono istintiva: la mia è una cucina del piacere

sono stata a Le Bon Marché a fare un po' di shopping. Lo conosci? Era tutto vuoto, così triste. Io, però, sono sempre stata un'ottimista. Quello che possiamo fare noi ristoratori è provare a sfruttare l'occasione per essere ancora più attenti all'igiene, alla sostenibilità, ai piccoli produttori locali».

Quando l'appagamento del palato è tutto

Da sempre un pensiero costante per Darroze. «Sono una donna di campagna. La mia è una cucina concreta, di ingredienti, molto emozionale». In cui il piacere, l'appagamento del palato, è tutto. «Chi viene a mangiare da me — ha sempre detto — deve sentirsi come a casa ma molto meglio». I sapori che ha in testa arrivano tutti dalla sua terra (li racconterà nel prossimo ricettario che sta finendo di scrivere). La pancetta di maiale del Périgord, il ttoro (una zuppa di pesce di origine basca), il foie gras delle Landes della maison Dupérier. Alain Ducasse, quando Darroze aprì il suo primo ristorante nella capitale, l'aiutò a trovare la brigata ma allo stesso tempo l'avvertì. «Fai attenzione, i tuoi sapori sono forti. A Parigi arricceranno il naso». Ma quella era la sua natura. E lei ha proseguito sulla sua strada. «Non ho frequentato una scuola professionale perciò in cucina mi muovo in modo molto istintivo. Dico sempre che non si può mai essere un bravo chef se non si usano i prodotti migliori. Ieri, per esempio, stavamo provando alcuni piatti per il "Marsan". Abbiamo cucinato delle lasagne: se non avessimo avuto le uova migliori per fare la pasta, sarebbe stato inutile persino cominciare». Nel 2010 perde la seconda stella Michelin conquistata nel 2003 al ristorante parigino, che allora si chiamava «Hélène Darroze». Quel giorno accolse la notizia con freddezza molto parigina:

Riprendere la seconda stella? La priorità è far andare bene gli affari ma se arrivasse sarei felice

14

15

16

POLPO
AL CHIPOTLE
ARROSTO

INGREDIENTI

1 cipolla, **1** testa d'aglio, **q.b.** di timo e alloro, **6** chiodi di garofano, **8** bacche di ginepro, **2 g** di peperoncino d'Espelette, **q.b.** di sale grosso, **1** limone candito, **una manciata** di olive taggiasche, **6** peperoni del Piquillo, **q.b.** di coriandolo, **50 g** di pasta di peperoncino chipotle

PREPARAZIONE

Versate 6 litri di acqua in una pentola, aggiungete una cipolla sbucciata con dentro un chiodo di garofano, la testa d'aglio tagliata a metà e le erbe aromatiche a piacere. Unite anche una manciata di sale grosso, le bacche di ginepro e il peperoncino di Espelette. Portate a ebollizione, mettete il polpo all'interno della pentola e lasciate cuocere per 45 minuti, fino che si possa infilare la punta del coltello all'interno dei tentacoli senza alcuno sforzo. Scolatelo e tagliate la testa del polpo. Spennellate quindi la pasta di peperoncino Chipotle uniformemente sul polpo e grigliatelo con un filo di grasso d'anatra. Servite su un tagliere il polpo intero, condito con il limone candito tagliato a fettine, le olive taggiasche, i peperoni del Piquillo tagliati e per finire del coriandolo fresco. (*t. gal.*)

17

13 Hélène Darroze all'interno del suo ristorante stellato **14** Il piano terra del «Jòia» **15** L'allestimento del primo piano del bistrot **16** Darroze seduta alla scrivania nel suo studio **17** Il polpo grigliato con peperoni e scorze di limone, uno dei piatti del «Jòia»

«Non ho capito il motivo». E mentre il suo mentore Ducasse continua a dire di lei che le tre stelle Michelin sono alla sua portata — «Hélène ha tutto: gusto, palato, istinto» — oggi Darroze spiega, mentre si sistema i lunghi capelli biondi: «Sarei felicissima di riprendere la seconda stella. Però l'obiettivo di oggi è tornare a riempire il ristorante. Anni fa, quando ero giovane, pensavo solo a premi e riconoscimenti. Ora ho cambiato idea. Da quando sono diventata mamma, con la responsabilità di educare le mie figlie, ho il dovere di far andare bene gli affari, di tenere in salute l'azienda. Questa è la priorità, soprattutto in questa fase di crisi generale. Poi voglio che i clienti siano contenti del cibo che hanno mangiato da me e del servizio. E alla fine, se arriva un'altra stella, meglio ancora». Nel 2015 la Fifty Best Restaurants la elegge miglior chef donna nel mondo. Mentre nel 2018 la Mattel, per incoraggiare le ragazze a inseguire i propri sogni professionali, realizza la prima Barbie chef con le sue sembianze. «Una bellissima sorpresa. In cucina ad alti livelli siamo ancora poche, siamo una minoranza. Molte donne fanno fatica ad emergere». Il tema le sta a cuore. Tanto che a giugno scorso, in un pranzo all'Eliseo con Brigitte Macron, ha cercato di convincere la première dame a inaugurare il prossimo Parabere Forum (che si terrà a Parigi nel 2021) per promuovere l'imprenditoria femminile in campo food. «Io non ho mai subito discriminazioni ai fornelli, però sono stata fortunata — racconta —. A tante altre non è andata così. C'è chi mi chiede di dare consigli alle giovani che vogliono intraprendere questo mestiere: io credo semplicemente che non si debba cercare di fare gli uomini. Bisogna essere sempre se stesse, donne». In cucina così come con le sue figlie.

IL MENU DI MIMI THORISSON

C PER CELIACI
F FACILE
L LIGHT
V VEGETARIANA
T TRADIZIONALE
PERSONE
TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

«LA MIA ANTICA CUCINA ITALIANA»

SALVIA FRITTA

Da Bordeaux a Torino con la macchina stracolma di bambini e lo stretto necessario per cominciare una nuova vita oltre le Alpi Dove sentirsi finalmente a casa grazie all'incontro con una pastaia piemontese E scoprire, lo racconta la foodwriter francese nell'ultimo libro, che i piatti da ricordare sono quelli capaci di offrire la migliore versione di ciò che esiste già. Come uno spettacolare, ma semplicissimo, pollo arrosto

INGREDIENTI

300 g di farina 0, **½ cucchiaino** di zucchero, **1 cucchiaino** di sale, **¼ cucchiaino** di noce moscata, **250 ml** di birra bionda ghiacciata, **q.b.** di olio vegetale per friggere (circa 1½ litri), **20-30 foglie** di salvia

Per prima cosa, setacciate la farina in una ciotola capiente. Aggiungete quindi il cucchiaino di zucchero, quello di sale fino e la noce moscata. Con una frusta, incorporate la birra fino a ottenere una pastella densa e filante, ma soprattutto omogenea. Mescolate bene per dissolvere ogni grumo, che non andrebbe via nel momento in cui andrete a friggere la salvia. Versate l'olio in una padella capiente dal fondo spesso e dai bordi alti, fino a un'altezza di 2,5 cm. Riscaldate l'olio a 190°C. Se non avete un termometro, potete controllare che l'olio sia caldo lasciandovi cadere dentro qualche goccia di pastella: se sfrigola e diventa subito dorata e croccante, l'olio ha raggiunto la temperatura giusta. A questo punto, intingete le foglie di salvia nella pastella, una a una, e friggetele un poco per volta, girandole spesso per cuocerle bene da tutti i lati, finché saranno croccanti e dorate (circa 3 minuti). Adagiate le frittelle su un piatto rivestito di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e tamponate bene. Trasferitele poi su un piatto da portata, spolverizzate di sale, e servite quando ancora sono calde. (*t. gal.*)

8 PERSONE

30 MINUTI

di **Mimi Thorisson**
foto di Oddur Thorisson

CHI È

Nata da padre cinese e madre francese, dopo aver vissuto a Parigi e poi in un castello nel Médoc, Mimi Thorisson si è trasferita a Torino con il marito, il fotografo islandese Oddur Thorisson, e sei dei loro otto figli. Grande amante della cucina francese, oltre a curare il suo blog, *Manger*, ha scritto tre libri di cucina

Per otto anni ho vissuto quasi esclusivamente in cucine francesi, tra pentole, padelle di rame e barattoli unti, colmi di grasso d'oca, sistemati su mensole malferme, tra conserve di prugne di fine estate, cetrioli sottaceto e cipolline caramellate. Ero felice, in quelle cucine. Avevo preso le distanze dalla città, e che città! Chi si sognerebbe mai di abbandonare Parigi? Non avevo motivi particolari per lasciare la mia cucina di campagna in Francia. Ma avvertivo ormai prepotente il richiamo dell'Italia. Dopo tutto, era lì che avevo gettato i semi della nostra vita campestre un decennio prima: durante le nostre vacanze in Italia, al mare, in piccoli alberghi raffinati, con camerieri in giacca bianca e calici di Bellini all'aperitivo; nelle ville prese in affitto tra Toscana, Umbria e Marche; nelle infinite esplorazioni in macchina, da nord a sud, e nelle nostre fughe romantiche, tra cui la luna di miele a Roma. L'Italia aveva lanciato il suo richiamo irresistibile, come la sirena al marinaio, e noi non potevamo rifiutare. Per qualche giorno, o per sempre, abbiamo sbarrato le persiane e chiuso a chiave la porta del nostro rifugio magico al numero 1 di Rue de Loudenne a Saint-Yzans nel Médoc, pronti a lanciarci in una nuova avventura in questa terra benedetta

Ero felice in Francia, ma Roma aveva lanciato, come una sirena, il suo richiamo irresistibile

IL MENU DI MIMI THORISSON

IN VIAGGIO

In senso orario, i saltimbocca alla romana, uno dei piatti del nuovo libro *Old World Italian*, Mimi Thorisson insieme alle figlie Gaïa e Audrey, uno dei cani di famiglia in una stanza d'hotel a Venezia

IN LIBRERIA

Le ricette di questo menu sono tratte da *Old world italian. Recipes & secrets from our travels in Italy,* da ieri in libreria per Clarkson Potter

e generosa. Dove la luce è magica a qualunque ora del giorno, e dove da nord a sud, da est a ovest, frutta e verdura crescono rigogliose, dove il caffè è più buono e le opere d'arte sono più antiche. Pieni d'entusiasmo, abbiamo valicato le Alpi con la nostra auto stracolma di bambini e di cani. Ci siamo portati appresso qualche stoviglia, i coltelli buoni e il ritratto di un cane da sistemare sopra il tavolo da pranzo (che comunque dovevamo ancora procurarci, avendo lasciato quasi tutto nella nostra casa in Francia, per portarci dietro giusto l'essenziale). Eravamo pronti a ripartire, letteralmente: non avevamo neppure una pentola per cucinare. La prima notte, a Torino, per cuocere la pasta sono scesa in strada e mi sono fatta prestare una pentola da un ristorante di pesce, in una viuzza laterale. E per non rinnegare le mie radici francesi, nell'altra mano stringevo una bottiglia di champagne. Fu una serata stupenda, la prima di molte altre a venire. L'appartamento di piazza Vittorio Veneto a Torino è impressionante: soffitti alti, antichi pavimenti in legno con intarsi in quasi tutte le stanze, marmi veneziani nelle altre. Un camino spettacolare in salotto, una grande terrazza affacciata su una piazza brulicante di vita, forse la più vivace di tutta la città. Ciò

PARMIGIANA DI MELANZANE

INGREDIENTI

4 melanzane, **120 ml** più **2 cucchiai** di olio evo, **1 spicchio** d'aglio, **1** piccola cipolla, **600 ml** di passata di pomodoro (oppure una passata di pomodori freschi), **10 foglie** di basilico, **60 g** di parmigiano grattugiato, **200 g** di mozzarella a dadini, **q.b.** di sale

Tagliate le melanzane per il lungo in fette di 1,25 cm di spessore e cospargetele di sale. Lasciatele spurgare per 30 minuti, poi togliete il sale in eccesso. Preriscaldate il forno a 200°C. In una padella capiente, scaldate mezza tazza dell'olio. Friggete le fette di melanzane un poco per volta finché saranno dorate da entrambi i lati. Sistematele su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Mettetele da parte. Nel frattempo, in una pentola media, riscaldate i restanti 2 cucchiai d'olio evo a fuoco medio. Aggiungete l'aglio e la cipolla tritati finemente e soffriggete per circa 3 minuti. Incorporate la passata, un pizzico di sale, e le foglie di basilico. Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco basso finché la salsa si sarà addensata, da 10 a 15 minuti. Versate un mestolo di salsa in una pirofila da 23x33 cm e disponete gli strati in quest'ordine: melanzana, salsa di pomodoro, parmigiano e mozzarella. Ripetete e terminate con uno strato di salsa e parmigiano. Cuocete in forno finché la superficie sarà dorata, circa 25 minuti. Lasciate riposare per una decina di minuti prima di servire. (*t. gal.*)

6 PERSONE

90 MINUTI

SUPREMA DI POLLO CON CANNELLINI

INGREDIENTI

75 ml di olio evo, **6 petti** di pollo (con l'osso e la pelle, e con l'ala corrispondente), **1 scatola (450 g)** di fagioli cannellini, **1 mazzetto** di rosmarino fresco, **8 spicchi** d'aglio con la buccia, **160 ml** di vino bianco secco, **q.b.** di sale e pepe

Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete i petti di pollo con 2 cucchiai d'olio d'oliva e insaporiteli con sale e pepe nero macinato al momento. Massaggiateli bene per condirli uniformemente. Riscaldate quindi una padella capiente, dal fondo spesso, su fuoco medio-alto, e versatevi 2 cucchiai d'olio d'oliva. Friggete i petti di pollo, con la pelle rivolta verso il basso. Quando la pelle sarà ben dorata, dopo circa 3 minuti, girateli e fateli rosolare dall'altro lato, per circa 2 minuti. Toglieteli dal fuoco e lasciateli da parte. Distribuite i fagioli cannellini, sgocciolati e sciacquati in una pirofila o teglia da forno capiente e adagiate i petti di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Irrorate il tutto con il fondo di cottura rimasto nella padella. Distribuite in superficie il rosmarino e gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati, aggiungete il vino bianco e regolate di sale e pepe. Irrorate con il restante olio d'oliva. Proseguite la cottura in forno finché il pollo sarà ben cotto, da 12 a 15 minuti. Per servire, sistemate i pezzi di pollo su un piatto da portata e cospargeteli di fagioli. Guarnite infine il tutto con il rosmarino. (*t. gal.*)

6 PERSONE

40 MINUTI

Quella prima mattina mi sono chiesta se non avessimo esagerato a mollare tutto

che mancava, però, era quell'atmosfera «bucolica», emblema della nostra disordinata casa di campagna a nord di Bordeaux. Ricordo di essermi svegliata quella prima mattina in un appartamento quasi vuoto: non c'era alcun arredo tranne un divano in un angolo con una lampada da lettura accanto, la cucina e i tavoli da pranzo. Un ovale di marmo, un po' ricercato e borghese, e uno più rustico, grande abbastanza da accogliere 12 commensali, ovvero la nostra famiglia con l'aggiunta di un paio di ospiti. Quella prima mattina, a Torino, mi sono chiesta se non avessimo esagerato nel nostro desiderio di fuggire dalla nostra «comfort zone». Mio marito Oddur si era assicurato di avere con sé solo un cavatappi (non c'era da dubitarne...) e niente altro: aveva detto che essere costretti a ricomprare tutto ci avrebbe fatto sentire più giovani. Quella mattina, insomma, mi sono sentita un po' frustrata. Anche perché Torino, quella settimana d'agosto, abbassava le saracinesche per andare in ferie. Poi un giorno, in un locale dall'aspetto dimesso in via Mazzini, scoprii una donna che preparava la pasta fresca in vetrina. Mi sembrava esperta e così sono rimasta ad osservarla per un bel po'. Alla fine mi sono azzardata a entrare per mangiare con tutta la famiglia. Da quel giorno, ogni venerdì, i ragazzi hanno

Poi un giorno scoprii una donna che preparava la pasta fresca in una vetrina di via Mazzini

IL MENU DI MIMI THORISSON

MALTAGLIATI AI CECI

INGREDIENTI

3 cucchiai di olio evo, **1 spicchio** d'aglio, **4 rametti** di rosmarino, **240 g** di pomodori pelati in scatola con il loro liquido, **950 ml** di brodo vegetale, **1 scatola (425 g)** di ceci, **150 g** di maltagliati secchi, **1 mazzetto** di basilico, **q.b.** di parmigiano, **q.b.** di sale e pepe

In una grossa pentola dal fondo spesso e dai bordi alti (è lì che cuocerete anche la pasta), scaldate l'olio extravergine d'oliva a fuoco medio. Aggiungete lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e il rosmarino tritato, mi raccomando prima togliete i rami più coriacei, e lasciate soffriggere per circa 4 minuti. Aggiungete i pelati con tutto il loro liquido. Cuocete mescolando ogni tanto fino a che la salsa comincerà a bollire, ci vorranno all'incirca 10 minuti. Versate nella stessa pentola anche il brodo (potete scegliere quello che preferite, vegetale o di pollo) e i ceci, precedentemente scolati e sciacquati e cuocete per 10 minuti a fuoco basso. Con un mestolo forato, asportate circa la metà dei ceci e passateli in un frullatore, con una piccola quantità di brodo. Frullateli fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Regolate di sale e pepe. Aiutandovi con una paletta, trasferite la crema nella pentola e mescolate bene per amalgamare. Riportate a leggera ebollizione. Aggiungete la pasta e fatela cuocere al dente, per 6-8 minuti. Guarnite con il basilico tritato, un giro d'olio evo e spolverizzate con il parmigiano grattugiato. (*t. gal.*)

F
V
T

4 PERSONE
30 MINUTI

TAGLIATELLE AL RAGÙ SARDO

INGREDIENTI

30 g di burro, **2 cucchiai** di olio evo, **4** scalogni, **1 spicchio** d'aglio, **1 bastoncino** di cannella, **450 g** di salsiccia al finocchio, **230 g** di pomodori ciliegini in scatola, **1 cucchiaino** di pistilli di zafferano, **450 g** di tagliatelle, **q.b.** di sale e pepe

In un tegame capiente, riscaldate il burro e l'olio d'oliva a fuoco medio. Aggiungete lo scalogno tritato e fate cuocere, sempre mescolando, finché sarà trasparente. Unite l'aglio tritato, la cannella e le salsicce private della pelle, sminuzzandole con il cucchiaio di legno, finché la carne sarà ben rosolata, circa 10 minuti. Aggiungete i pomodori ciliegini e schiacciateli delicatamente per fare la salsa. Aggiungete i filamenti di zafferano lasciati in ammollo con la loro acqua, regolate di sale e pepe. Raggiunto il bollore, cuocete a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto, finché la salsa si sarà addensata, circa 30 minuti. Mettete da parte il ragù. Portate a bollore una grossa pentola di acqua salata, a fuoco medio alto. Scrollate le tagliatelle per privarle della farina in eccesso e tuffatele nell'acqua bollente. Fatele cuocere al dente. Scolate la pasta, riservando un mestolo dell'acqua di cottura. Riscaldate il ragù a fuoco medio alto. Aggiungete l'acqua di cottura della pasta, incorporate le tagliatelle e mescolatele con delicatezza. Per servire, avvolgete una porzione di pasta all'interno di un mestolo per ottenere un nido perfetto, prima di depositarlo con cura nel piatto. (*t. gal.*)

T

6 PERSONE
45 MINUTI

In quel locale, dove anche i bambini imparavano a scolpire i ravioli, ho ritrovato me stessa

cominciato a frequentare la scuola di cucina, con me al loro fianco. Dopo tanti dubbi e tentennamenti, che mi assalivano persino quando la vita scorreva felice, finalmente avevo capito: in quel locale, dove bambini e bambine imparavano a fare la pasta con semplicità e naturalezza, mi sono sentita a casa. Mi sono iscritta anche io per partecipare ai corsi più avanzati e ho trascorso interi pomeriggi a impastare, lavorare, scolpire, tagliare e farcire ravioli, a creare le più svariate forme di pasta, corte, lunghe, tonde, quadre. Ho avuto la fortuna di cucinare insieme a tanti grandi cuochi italiani, da quelli di famiglia ai più famosi chef. Ne ho fatto una carriera, quella di visitare i ristoranti, cucinare, cercare ispirazione e trovare spunti e suggerimenti negli altri. Ma quel primo pomeriggio in compagnia di Claudia ha spalancato in me la porta verso un'altra dimensione. Non perché non avessi mai preparato la pasta fresca fino ad allora, ma perché da quel momento in poi mi sono sentita parte di loro, una delle pastaie raffigurate nei vecchi dipinti: lavoratrici appassionate che svolgono la loro opera con fierezza e sapienza. C'è chi fa yoga, chi ingaggia un maestro di vita, chi ricorre al terapista o al personal trainer. Io ho Claudia, la mia «trainer della pasta»: è stata lei a rimettermi in carreggiata e a farmi sentire a casa a Torino. Qui ho scoperto il significato

C'è chi fa yoga o ricorre al personal trainer, io ho Claudia, che mi ha rimesso in carreggiata

IL MENU DI MIMI THORISSON

CICORIA CON AGLIO E PEPE

INGREDIENTI

1 kg di cicoria o di tarassaco, **4 cucchiai** di olio evo, **1 spicchio** d'aglio pelato e schiacciato, **½ cucchiaino** di sale, **1 pizzico** di peperoncino fresco

Questo contorno è un'ottima alternativa agli spinaci per accompagnare carne o pesce. L'ho scoperto quando mi trovavo a Roma molti anni fa e mi ha colpito per la semplicità. Solitamente, questa verdura amara si prepara esattamente come gli spinaci, con aglio e olio. Io, però, preferisco aggiungere anche un pizzico di peperoncino per contrastarne l'amarezza. Insomma si tratta di un piatto perfetto per chi ama sapori decisi. Per prima cosa occupatevi della pulizia della cicoria. lavatela accuratamente e togliere le foglie dai cespi, eliminando le parti finali o quelle più ammaccate. Cuocetela quindi in abbondante acqua salata fino a che sarà tenera, ci vorranno all'incirca 10 minuti. Scolatela bene, strizzandola per eliminare tutta l'acqua in eccesso. In una padella media dal fondo spesso, riscaldate l'olio e lo spicchio d'aglio pelato e schiacciato a fiamma media. Aggiungete la cicoria sbollentata, le scaglie di peperoncino e se necessario un pizzico di sale. Cuocete mescolando delicatamente per circa 10 minuti, finché la verdura sarà ancora più tenera e ben insaporita dall'olio e dagli aromi. Servite subito, quando ancora calda. (*t. gal.*)

C

4 PERSONE

20 MINUTI

PIZZELLE ABRUZZESI

INGREDIENTI

150 g di farina 0, **¾ di cucchiaino** di lievito in polvere, **1 pizzico** di sale, **3** uova grandi a temperatura ambiente, **100 g** di zucchero, **60 ml** di burro più altro per lo stampo, **1 cucchiaino** di essenza di vaniglia, **1 cucchiaino** di essenza di anice (facoltativo).

Preriscaldate lo stampo da pizzelle su fiamma media. Se utilizzate lo stampo elettrico, accendetelo e seguite le istruzioni del fabbricante. In una ciotola media, passate al setaccio la farina, il lievito in polvere e il sale e mettete da parte. In una ciotola grande, con uno sbattitore elettrico dotato di fruste, sbattete le uova finché saranno spumose. Aggiungete lo zucchero e continuate a sbattere fino a ottenere un composto omogeneo di colore giallo pallido. Aggiungete il burro fuso, l'essenza di vaniglia e quella di anice (se preferite). Infine incorporate la farina per ottenere un impasto liscio e senza grumi. Spennellate un po' di burro fuso sullo stampo per le pizzelle. Versate una cucchiaiata di pastella nello stampo caldo, chiudete il coperchio e cuocete da un lato per 30-45 secondi, poi giratelo dall'altro. La cialda dovrà essere leggermente dorata. Staccate la cialda dallo stampo con una forchetta. Trasferite le cialde su un piatto e lasciatele raffreddare per 3 minuti prima di servirle. Ripetete l'operazione con la pastella restante, continuando a ungere lo stampo con il burro fuso prima della cottura di ogni cialda. (*t. gal.*)

10 PERSONE

20 MINUTI

A Parigi si fanno piatti difficili, in Italia si lascia parlare la miglior materia prima

profondo della cucina italiana per me. Senza semplificare troppo, mentre in Francia si cerca di trasformare un cibo in un piatto molto raffinato e talvolta complicato, in Italia, famosa per la miglior materia prima del mondo, si cerca di lasciare il palcoscenico agli ingredienti stessi. E così la maggior parte dei piatti necessita di quattro prodotti al massimo, o anche meno. Talvolta bastano un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine d'oliva. Per me, poi, mangiare all'italiana significa migliorare l'utilizzo di un ingrediente oppure uguagliare la tradizione. Oggi uno chef di talento che voglia farsi notare deve essere creativo: la novità in cucina è tutto. Però la novità è una buona cosa se porta a miglioramenti, se ci stimola a preparare un piatto più appetitoso e salutare, non se è fine a se stessa. Il verdetto finale sulla bontà di un piatto, insomma, spetta sempre al palato. Ecco perché i miei chef preferiti sono quelli che con umiltà cercano di proporre la versione migliore di qualcosa che già esiste. La migliore carbonara, un pollo arrosto davvero spettacolare. Secondo me c'è qualcosa di davvero bello e rispettoso, e in definitiva delizioso, nel cercare il nuovo nella tradizione. Così in questo libro, con un contributo assai più modesto, cerchiamo le migliori versioni della tradizione. La magia della cucina italiana.

C'è qualcosa di bello e rispettoso nel cercare il nuovo nella tradizione È la magia della cucina

Caffè Vergnano 1882
Un caffè così non si prende, si sceglie.

PESTO SETTEMBRINO

Acciughe sott'olio, cariche di umami, e una manciata di timo, santoreggia, prezzemolo e rosmarino: è l'alternativa autunnale alla classica salsa genovese
Un condimento versatile, perfetto per pasta, caprini freschi o uova sode

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

A settembre dimentico il pesto genovese fino alla primavera successiva e preparo una piccola riserva di pesto di mare e di terra. Mi piace la sinergia aromatica che si crea fra le acciughe e le erbe. Le prime con la loro carica di umami e le seconde con tutto il corredo aromatico che deriva dalla terra e dal sole. Quando preparo le acciughe sotto pesto, faccio strati di filetti sodi e carnosi, alternati a cucchiaiate di prezzemolo, menta e aglio tritati insieme finemente, ricopro tutto d'olio extravergine e lascio riposare almeno un giorno in frigo prima di servirle. Queste acciughe sono fantastiche sul pane sciapo toscano, sopra le patate lessate o anche rubate direttamente dal barattolo. Alla fine, sul fondo, rimangono briciole di acciughe ed erbe abbondanti, un condimento versatile e delizioso. Da qui l'idea di preparare direttamente un pesto di acciughe con una componente di erbe. Scegliete acciughe molto mature, che si disfano bene sotto la spinta della forchetta, riunitele in una ciotola e aggiungete in pari quantità un mix di erbe aromatiche che profumano intensamente di autunno come timo, santoreggia, rosmarino, prezzemolo e semi di finocchio. Io conservo il pesto sotto uno strato sottile di olio extravergine e lo utilizzo in tante preparazioni diverse: sulla pasta per un sugo velocissimo, con le patate lesse, con le verdure al forno, sopra i caprini freschi, per marinare le uova sode. Lo conservo in frigo per 10-15 giorni e surgelo qualche piccolo barattolo per la stagione fredda, quando potrò utilizzarlo per condire la verza e i cavolfiori arrostiti.

INGREDIENTI

Per un vasetto di pesto:
100 g di acciughe sott'olio mature,
1 mazzetto di prezzemolo,
1 mazzetto di timo, santoreggia, rosmarino,
1 cucchiaio di semi di finocchio,
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva,
6 grani di pepe nero

PREPARAZIONE

Schiacciate le acciughe con la forchetta, riducendole a una purea grossolana. Tostate in un padellino i semi di finocchio, quando sono fragranti mettetene due terzi in un mortaio con i grani di pepe e pestateli. Aggiungeteli alle acciughe insieme ai semi rimasti interi. Tritate una manciata di prezzemolo insieme allo spicchio di aglio e le foglie del mazzetto di timo, santoreggia e rosmarino. Unite le erbe alle acciughe, mescolate accuratamente con 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Trasferite quindi il pesto in un vasetto, coprite con un altro filo di olio, sempre extravergine, e mettete in frigorifero. Con questa ricetta potete anche preparare una pasta con pesto e peperoni. Procedete così. Tagliate 2 peperoni rossi a falde, quindi a quadrotti, conditeli con olio e poco sale, allineateli sopra la placca del forno con la buccia verso il basso, spolverateli di pangrattato e arrostiteli in forno per 20 minuti. Intanto cuocete e scolate 320 g di mezze maniche, conditele con 2-3 cucchiai di pesto di acciughe, aggiungete i peperoni al forno, mescolate e servite subito. Oppure, questo, è un pesto perfetto per marinare i petti di pollo. Condite 4 mezzi petti di pollo con sale, pepe, un filo di olio e rosolateli in padella su tutti i lati per 4 minuti. Avvolgeteli singolarmente in cartoccio di carta forno e cuoceteli in forno a 180°C. Aprite i cartocci, conditeli con un cucchiaio di pesto ciascuno, richiudete, lasciate riposare 5 minuti prima di servire.

C F L

4 PERSONE

15 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Martina Barbero**

DI CARAGLIO

Facile da digerire, l'aglio di Caraglio prodotto dalla Fattoria dell'Aglio, in Valle Grana (Piemonte), è particolarmente aromatico e delicato. Perfetto per pesti e bagnetti

COLOR RAME

Disponibile nel nuovo color rame, la macchina Marcato Atlas 150 permette di realizzare tre tipi di pasta: sfoglia (provatela anche per stendere piadine), tagliatelle e tagliolini

CONFETTURA EXTRA

Con fichi siciliani biologici, la confettura extra di Cascina Bonfiglio (disponibile sull'e-shop) viene cotta a basse temperature ed è priva di conservanti. Da provare con formaggi stagionati

AL CARBONE VEGETALE

Un tronchetto a latte caprino crudo prodotto dalla società agricola Il Boscasso, in provincia di Pavia, particolare per l'affinamento con polvere di carbone vegetale

L'attrice statunitense inaugura la nuova serie di ritratti dedicati alle figure femminili e al loro modo di raccontare il cibo, esprimendo così anche sé stesse. E sancendo la nascita di una inedita forma di empowerment

KATHARINE HEPBURN

E LA FORZA DEL VERO AMORE

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi
illustrazione di Nina Cosford

La cucina ha tante vite. E tanti risvolti. Ma come abbiamo raccontato sul numero speciale di *Cook* dedicato alle donne, lo scorso luglio, la cucina è anche da sempre molto «femmina». Soprattutto quella di casa. Quella che accompagna le nostre vite giorno dopo giorno. E le donne sono anche coloro che più di tante altre l'hanno saputa raccontare, creando un genere letterario di food writing al femminile che è oggetto di studi. E, ultimamente, di analisi, perché quello che si è venuto a creare è un piccolo (grande) movimento trasversale che unisce con un filo sottile donne di diverse generazioni ed estrazioni che hanno trovato nella cucina un modo per esprimersi. Per raccontarsi. Per realizzarsi. E anche per diventare più potenti. Ecco perché unire la parola «empowerment» alle parole «cucina» e «femminismo» oggi non appare più come una bestemmia. Ma come la constatazione di un fenomeno: la nascita del potere delle donne (in cucina). Potere di essere sé stesse. Di ritrovarsi. Di usare una ricetta per dare emozioni. Ecco perché ho deciso che da questo mese in poi la mia rubrica sarà dedicata alle donne che hanno scelto la cucina come mezzo di espressione (anche) di genere. Facendone un elemento di crescita e di creatività. Ma anche di affermazione della propria identità. Storie, dunque. Di donne. E cominciamo con un personaggio al quale sono particolarmente affezionata. Non è per nulla l'esempio classico di donna legata alla cucina. Ma proprio per questo la ritengo rappresentativa dello spirito di questa serie di ritratti. E del profilo di donna che unisce il cucinare all'autoaffermazione. Di Katharine Hepburn mi sono innamorata da ragazzina, da quando vedevo i suoi film e pensavo che, da grande, avrei voluto rispondere proprio così agli uomini che avrei incontrato sul mio cammino. Con quel misto unico di ironia e fascinazione. Ma ho cominciato ad amarla follemente soprattutto dopo aver letto la sua

Legati per 30 anni, le piaceva preparare i piatti preferiti di Spencer Tracy

CHI È

Katharine Hepburn (1907-2003) è stata un'attrice statunitense. Nella sua carriera, durata 70 anni e in cui ha recitato dalla Screwball comedy ai film drammatici, ha ricevuto 12 nomination all'Oscar come miglior attrice protagonista vincendone 4

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Sara Farina, producer Tommaso Galli. Oggetti: piatti Livellara e Society Limonta Design Beatrice Rossetti

autobiografia, «Io», nella quale racconta la sua vita rocambolesca. E la tormentata e lunghissima storia d'amore con Spencer Tracy. Che non divorziò mai da sua moglie, ma passò comunque metà della sua vita accanto alla Hepburn, in una sorta di relazione aperta che fece soffrire un po' tutti. Senza però impedire ai due attori di costruire un rapporto fortissimo e appassionato. Unico. Un sentimento cresciuto giorno dopo giorno, e che non si è mai spento. Basta leggere questo libro. Basta vederli come si guardano in «Indovina chi viene a cena», l'ultimo film che hanno girato assieme, mentre Tracy era già gravemente malato. E scorgere nei fotogrammi lei che lo osservava preoccupata e amorevole, come a voler proteggere dal mondo esterno quell'uomo divenuto oramai fragile. E però, anche in una coppia così particolare e non certo tradizionale, la cucina ha avuto un grande ruolo. Tracy, ad esempio, era golosissimo di dolci. E nel loro privato Hepburn amava cucinare per lui. Spesso ricette della sua famiglia d'origine. O anche sperimentazioni. Come i brownies al cioccolato, diventati poi famosi e piatto «signature» della grande attrice di Hollywood, che vi propongo qui accanto. Sono particolarmente facili da realizzare e si prestano anche a diverse interpretazioni (io ad esempio amo aggiungere più sale e meno zucchero....). Ma quando li preparerete ricordate che sono anche l'ultima cosa che Hepburn preparò per il suo adorato Spencer proprio la notte in cui lui morì, a casa loro. Non si sentiva bene quella sera e per questa ragione, racconta lei nel libro, cenarono in salotto: lui sul divano, lei seduta a terra accanto, con le sue lunghe gambe da gazzella attorcigliate una sull'altra. Spiluccarono la cena, finendo con gli adorati brownies al cioccolato. Che furono l'ultima cosa che Tracy assaggiò, fino ad addormentarsi. Con lei stesa sul pavimento che gli teneva la mano, accarezzandogliela. Le briciole di cioccolato sparse sul plaid di lana che lo copriva. E il vento che batteva alle finestre. Fino a quando lei si accorse che l'uomo della sua vita era morto. Non c'era più. Il suo Amore. Del quale racconta: «In cucina mangiavamo quello che piaceva a lui. Facevamo quello che piaceva a lui. Vivevamo la vita che piaceva a lui. E ne ho ricavato una grande gioia. Il pensiero di far piacere a lui. Perché Amore non ha niente a che vedere con quanto ci si aspetta di ricevere, ma solo con quanto ci si aspetta di dare. Cioè tutto».

Questo dolce fu l'ultima cosa che mangiarono insieme la notte in cui lui morì nel sonno

INGREDIENTI

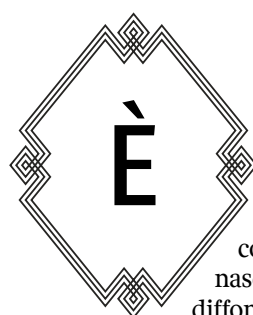
2 uova, **125 g** di burro, **60 g** di farina, **60 g** di cioccolato fondente, **200 g** di zucchero, **200 g** di noci tritate grossolanamente, vaniglia, **un pizzico** di sale.

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, sciogliete il cioccolato a bagnomaria con il burro. Cercate di farlo nella maniera più dolce possibile, l'acqua che sobbolle non dovrà infatti mai toccare la pentola con gli ingredienti. Togliete la terrina dal fuoco e aggiungete zucchero, uova ed essenza di vaniglia, secondo il vostro gusto. Mescolate con lo sbattitore elettrico finché il composto non sarà omogeneo e lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Aggiungete a questo punto la farina setacciata in una volta sola, un pizzico di sale e le noci, già tritate grossolanamente. Versate il composto in una tortiera quadrata dai bordi alti, infarinata e imburrata o, se preferite, ricoperta di carta forno. Cuocete in forno già caldo per 40 minuti a 160°C. Controllate la cottura inserendo uno stuzzicadenti all'interno per verificare che i brownies siano cotti, ma ancora umidi. Lasciate poi raffreddare il dolce in modo che l'umidità racchiusa al suo interno venga pian piano rilasciata. Servite i brownies tagliati a pezzetti quadrati.

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

APPLE PIE AL CARAMELLO SALATO

La più classica delle torte farcite alle mele, di cui si parla già nel 1381 in Inghilterra e diventata poi un simbolo degli Stati Uniti. Questa è la versione della food writer scozzese Annie Rigg, che la prepara con una (golosissima) salsa a base di zucchero, panna, vaniglia e sale marino

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell

È scritta nell'inglese utilizzato anche da Geoffrey Chaucer ed è datata 1381 la *tartys in applis* la prima ricetta conosciuta di apple pie, la torta che nasce nell'Inghilterra medioevale, si diffonde in tutto il Nord Europa e attraversa l'Oceano fino a diventare il simbolo degli Stati Uniti. La versione che vi proponiamo è di Annie Rigg, food writer e stylist che ha al suo attivo oltre 15 libri di ricette, compreso uno dedicato alle pie, e che per sei anni è stata vice direttrice di una delle riviste di cucina più apprezzate in Gran Bretagna, il *Sainsbury's Magazine*. Rigg, che ha anche curato lo styling di queste pagine, propone una apple pie molto golosa, arricchita dal caramello salato nel ripieno. Se non vi siete mai cimentati nella cottura dello zucchero, nessuna paura, non lasciatevi scoraggiare: con alcuni semplici trucchetti è impossibile fallire.

INGREDIENTI

Per 8-10 persone (uno stampo in metallo dal diametro di 20 cm). Per il guscio esterno: 250 g di farina 00, 50 g di farina di segale chiara, 175 g di burro freddo a cubetti, 2 cucchiai di zucchero di canna, un pizzico abbondante di sale, un tuorlo medio (l'albume vi servirà per spennellare la pasta), un cucchiaio di aceto di mele, 2 cucchiai e mezzo di acqua ghiacciata. Per il caramello: 50 g di zucchero semolato, 75 g di panna fresca, 50 g di zucchero di canna, 25 g di burro, mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia, un pizzico di sale marino a scaglie. Per il ripieno: 1,250 kg circa di mele (una combinazione di mele dolci e acidule, potete usare metà Fuji e metà Granny Smith), 1,5 cucchiai di zucchero di canna più una cucchiaiata da spolverizzare sulla torta, un cucchiaio di amido di mais, il succo di mezzo limone, 4 chiodi di garofano interi, un cucchiaino di cannella in polvere, una grattugiata di noce moscata.

PREPARAZIONE

Cominciate dal guscio esterno. Mescolate le due farine e il pizzico di sale in una ciotola capiente, aggiungete il burro freddo a pezzetti e con la punta delle dita unitelo alla farina in modo da ottenere una consistenza simile a quella del pangrattato. Aggiungete lo zucchero di canna, fate un buco nel mezzo e versatevi il tuorlo, l'acqua molto fredda e l'aceto di mele, mescolate bene con una spatola per raccogliere l'impasto. Passatelo poi sul piano di lavoro e amalgamatelo rapidamente, formate una palla, schiacciatela a disco, ricopritela con un foglio di pellicola alimentare e lasciatela riposare in frigo almeno per un'ora. Dedicatevi al caramello salato: versate lo zucchero semolato in un tegamino dal fondo spesso e aggiungete un cucchiaio di acqua calda facendo in modo di inumidire completamente lo zucchero. Fate sciogliere a fiamma bassa, senza mescolare ma roteando il tegame di tanto in tanto. Portate a bollore e fate cuocere finché lo sciroppo non avrà raggiunto una bella colorazione ambrata. Togliete dal fuoco e aggiungete panna, zucchero di canna, vaniglia e sale prestando molta attenzione perché il caramello tenderà a formare delle grosse bolle

LA MAESTRA

Annie Rigg è una foodwriter e stylist scozzese dall'esperienza più che ventennale. Ha lavorato a lungo con Delia Smith, cuoca e personaggio televisivo tra i più influenti in Gran Bretagna, anche come vice direttrice della rivista *Sainsbury's Magazine*. Oggi vive con i suoi due cani nelle campagne dell'Hampshire dove si dedica alla cucina e al giardinaggio

LA SEGALE

La farina di segale si ottiene macinando i chicchi della segale, un cereale dal basso indice glicemico a lungo utilizzato nella dieta degli animali. Assume un colore più scuro se integrale. Unitela ai vostri impasti per un aroma più intenso

SENZA GRUMI

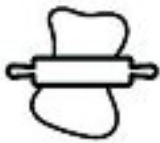
Per evitare che lo zucchero granisca, cioè si cristallizzi formando sgradevoli grumi, non utilizzate utensili in legno o in metallo per mescolare, ma scuotete semplicemente il tegame facendo roteare il caramello nel suo interno

Food styling Annie Rigg, styling Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

«USATE FUJI E GRANNY SMITH, UNA VARIETÀ DOLCE E UNA ACIDULA»

Negli ultimi tempi in Gran Bretagna l'apple pie al caramello salato è di gran moda. «Molti locali, cuochi e anche libri di cucina offrono la loro versione». Lo ha fatto anche Annie Rigg nel suo volume *Pies and tarts for all seasons* (Quadrille, 2018, con le fotografie di Nassima Rothacker) che contiene più di 100 ricette sia dolci che salate. Per il ripieno della sua apple pie, Annie Rigg suggerisce di mescolare due varietà di mele, una più acidula e una più dolce così da ottenere un interessante contrasto con la salsa al caramello. Le varietà più appropriate sarebbero la Braeburn e la Bramley, diffuse in Inghilterra, ma in mancanza di queste andranno bene anche le Fuji e le Granny Smith, più dolci le prime, più acidule le seconde. Come ottenere poi una apple pie perfetta? «Innanzitutto occorre utilizzare uno stampo in metallo pesante e di buona qualità — consiglia Annie Rigg — che conduca bene il calore così da cuocere la torta in modo uniforme. Per le dosi della mia ricetta lo stampo deve essere svasato, con una circonferenza inferiore di 20 centimetri e una superiore di 26. La pasta, invece, — continua — va preparata e poi fatta raffreddare in frigorifero per almeno un'ora prima dell'uso, in modo da consentire al glutine di rilassarsi ed evitare così che si restringa in cottura. Attenzione anche alla temperatura del forno, 190 gradi nella prima fase e 170 nell'ultima mezz'ora». Anche se la apple pie al caramello è già buona da sola, Annie Rigg suggerisce di servirla insieme a un cucchiaio di crème fraîche o di panna montata non zuccherata. In estate, dice, va benissimo anche una pallina di ottimo gelato alla vaniglia. E chi siamo noi per contraddirla?

Ly.Ca.

e a fuoriuscire. Rimettete il tegame sul fuoco, a fiamma bassa, per sciogliere nuovamente il caramello indurito, e mescolate fino a che il composto sarà liscio e omogeneo. Versatelo in una ciotola e fate raffreddare. A questo punto tirate fuori l'impasto dal frigo e dividetelo in due parti, una leggermente più grande dell'altra. Con un mattarello stendete la maggiore tra due fogli di carta forno, fino a formare un disco di circa 5 cm più grande dello stampo. Sollevatelo con delicatezza e adagiatelo nello stampo facendolo aderire con cura: la pasta in eccedenza dovrà ricadere oltre il bordo. Sbucciate le mele, togliete il torsolo e affettatele finemente. Mettetele in una ciotola, aggiungete lo zucchero, l'amido di mais, il succo di limone, i chiodi di garofano, la cannella e la noce moscata, mescolate bene. Versate un terzo delle mele nello stampo e irroratele con un terzo del caramello. Ripetete a strati alterni fino ad esaurimento degli ingredienti. Stendete ora l'impasto rimasto e ottenete un disco di circa 2-3 mm di spessore e un diametro di circa 5 cm maggiore rispetto allo stampo. Con una rotella tagliapasta, o con un coltello, ricavate delle strisce della stessa larghezza. Posizionatele sul ripieno creando un graticcio regolare e senza lasciare spazi vuoti. Quando la torta sarà completata, sollevate con delicatezza le estremità delle strisce e bagnate il bordo della torta con un po' di latte, poi fatele aderire al disco di pasta sottostante. Con un coltello ben affilato, eliminate la pasta in eccesso dal bordo dello stampo e con l'aiuto delle dita decorate il bordo a piacere, pizzicandolo o facendo pressione sulla pasta con i polpastrelli. Fate raffreddare in frigo per almeno 30 minuti. Nel frattempo accendete il forno a 190°C e nel ripiano intermedio sistemate una leccarda per farla riscaldare. Spennellate la superficie della torta con l'albume d'uovo leggermente sbattuto, spolverizzate di zucchero di canna, sistemate lo stampo sulla leccarda calda e cuocete per 30 minuti. Ruotate lo stampo, abbassate la temperatura a 170°C e cuocete ancora per 25-30 minuti. La torta dovrà raggiungere un bel colore dorato e il ripieno di mele dovrà risultare morbido alla prova dello stecchino. Servite la torta tiepida con crème fraîche, panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia.

L'IMPASTO

L'impasto esterno della apple pie è versatile e si presta ad essere utilizzato anche per ripieni salati. Ricordate di usare acqua e burro molto freddi in modo da ottenere un impasto elastico, compatto e facilmente lavorabile

LO STAMPO

Utilizzate uno stampo di metallo pesante di buona qualità, che sia un buon conduttore di calore per cuocere la torta in maniera uniforme. Le dimensioni ideali sono 20 cm per la circonferenza inferiore e 26 per quella superiore

IL MENU SALUTARE

 PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE   PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

INGREDIENTI

250 g di miglio, **1** limone non trattato, **300 g** di lamponi e mirtilli, **1 litro** di bevanda a base di riso non dolcificata, **1** stecca di vaniglia farina integrale o di miglio, succo di mela naturale, burro di cocco, sale

BUDINO ALLA VANIGLIA E LAMPONI

Incidete la bacca di vaniglia nella lunghezza, con la punta di un coltello grattate i semini e fateli cadere in una casseruola, versatevi la bevanda di riso e portate ad ebollizione. Unite il miglio, cuocete 20 minuti, fino ad assorbimento del liquido. Profumate il miglio con la scorza del limone grattugiata finemente. Ungete 4 stampini di metallo, infarinateli, riempiteli con il miglio e comprimetelo bene con il dorso del cucchiaio. Cuoceteli nel forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Lasciate intiepidire 15 minuti. Nel frattempo lavate i lamponi e i mirtilli, frullateli a crema con 1/2 cucchiaio di succo di limone e 2 cucchiai di succo di mela. Passate la salsa al setaccio. Rovesciate gli sformatini sui piatti, guarniteli con qualche frutto e serviteli con la salsa di frutti di bosco. *(al.av.)*

4 PERSONE

45 MINUTI

INGREDIENTI

250 g di miglio, **400 g** di verza, **mezza** cipolla, brodo vegetale, **2 cucchiai** di tamari, **2 cucchiai** pangrattato integrale, **2 cucchiai** di olio extravergine di oliva, sale

INSALATA DI VERZA ARROSTO

Eliminate le costole centrali dalle foglie di verza e tagliatele a striscioline. Saltate le verze in padella con 2 cucchiai di olio extra vergine. Quando si riducono di volume unite il miglio sciacquato, versate il brodo vegetale (due volte e mezzo il volume del miglio), i due cucchiai di tamari mescolate bene. Portate ad ebollizione. Cuocete il miglio coperto per 20 minuti a fiamma bassa e con piastra rompifiamma. Oliate una teglia, cospargetela di pangrattato e distribuitevi il miglio in modo uniforme. Emulsionate un cucchiaio di olio, uno di tamari e uno di acqua. Spennellate la superficie con l'emulsione. Infornate con il forno ben caldo per 10 minuti quindi gratinate la superficie sotto il grill fino a formare una crosticina dorata. *(al.av.)*

4 PERSONE

45 MINUTI

TUTTI I CIBI «AMICI» DEI CAPELLI

Vitamine, ferro, omega-3 sono i nutrienti che aiutano a combattere la fisiologica caduta stagionale. Ecco la dieta ragionata pro capigliatura: dai cereali integrali al pesce azzurro, dalle verdure a foglia verde a quelle arancioni. E il segreto della mela annurca

di **Anna Villarini**
foto di Laura Spinelli

Cereali integrali, pesce e uova. Ma anche broccoli, fagiolini e zucca. E, perché no, qualche noce assieme a una mela. Al rientro dalle vacanze, soprattutto dopo un anno stressante come questo, c'è una cosa particolare a cui prestare attenzione (anche) a tavola, oltre alla generica cura di sé… I nostri capelli. Chi non lo ha notato? Accade ogni fine estate: quando il caldo finisce tendono a cadere di più. Lo vediamo dal pettine, dalla spazzola e sotto la doccia. Con gli alimenti però questo indebolimento si può contrastare. Intanto va detto che è fisiologico: normalmente cadono circa 60-100 capelli al giorno e altrettanti ne crescono. Ma nel passaggio dalla stagione calda a quella fredda la cifra sale a 200: colpa dello stress subìto durante l'esposizione solare, a causa dei ripetuti bagni nell'acqua salata del mare o clorata delle piscine o i continui lavaggi spesso fatti con shampoo aggressivi; anche l'ansia da rientro sembra favorire la caduta.

Però un'alimentazione mirata può essere di grande aiuto per superare questa fase che dura da uno a due mesi. Le sostanze «amiche» della capigliatura sono le vitamine (del gruppo B, la E, la C, la D), il betacarotene, il ferro, il selenio, lo zinco, gli omega-3. Dove si trovano? Per le vitamine B2, B4 e B5, che favoriscono la crescita dei nuovi capelli, sono una buona fonte i cereali integrali, le uova, i cavoli, i pomodori, i broccoli, le arachidi, le noci, il germe di grano, i fagiolini, i piselli e il lievito di birra. La vitamina E protegge i bulbi piliferi dall'attacco dei radicali liberi (molecole instabili che favoriscono l'invecchiamento cellulare): si trova principalmente nell'olio extravergine d'oliva e nella frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, noci brasiliane, pinoli). La vitamina C aiuta a far assorbire il ferro, fondamentale per far sì che l'ossigeno arrivi a tutto l'organismo e quindi anche ai capelli. Ferro e vitamina C li troviamo in broccoli e verdure a foglia verde mentre le uova e il pesce sono una buona fonte di ferro emico, quello ben assorbibile anche senza la vitamina C. Il betacarotene svolge una funzione antiossidante: una volta trasformato in vitamina A nell'organismo protegge i capelli dalle aggressioni esterne e regola la sintesi delle cheratine (le proteine che li compongono). Ne sono fonte principale la verdura a foglia verde scura, la frutta e la verdura di colore giallo-rosso-arancione come carote, albicocche e zucca. A fine estate i livelli di vitamina D nel sangue sono più elevati, grazie all'azione della luce solare, ma in autunno possono diminuire. La perdita di capelli è uno dei sintomi della sua carenza. Nel cibo non è quasi presente per cui è bene consultare il medico che può prescrivere l'integratore più adatto. Il selenio è antiossidante, utilizzato per rinnovare le cellule, anche quelle del cuoio capelluto. Buone fonti sono cereali integrali, le noci brasiliane e i prodotti ittici. Lo zinco fa parte della struttura del capello e la sua carenza lo indebolisce. È presente nel pesce e nei cereali integrali. Gli omega-3 riducono la sintesi dell'ormone responsabile della caduta dei capelli (DHT): li possiamo assimilare mangiando pesce azzurro, erbe selvatiche come la portulaca o la frutta secca a guscio, specialmente le noci. Importanti anche le proteine soprattutto se ricche di cisteina (un amminoacido), che va a formare la cheratina del capello. Per regolarsi: 0,8 grammi di proteine per chilo di peso corporeo al giorno, meglio se vegetali (soia), ma anche animali, sono sufficienti. Una curiosità: la mela annurca contiene procianidina B-2, che contrasta la calvizie e il diradamento dei capelli e ne promuove la ricrescita. Inoltre bere acqua favorisce sempre la salute e la bellezza dei capelli, non fumare limita la produzione di radicali liberi.

Crediti: Food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi, producer Tommaso Galli. Oggetti: piastrella in grès Marbleplay di Marazzi; ceramiche La Topaia / Arianna Badini, Pomax, Stefano Toniolo Ceramiche; posate Pinti Inox; tessuti Once Milano e La Fabbrica del Lino

I SUPERPOTERI DEL MIGLIO

di **An. Vil.**

Non dovrebbe mai mancare in tavola nei cambi di stagione. Può sostituire la pasta o il riso due o tre volte alla settimana e si presta a ricette dolci e salate. Non contiene glutine, perciò può essere consumato anche da chi soffre di celiachia. Molto usato nell'antica Roma e nel Medioevo, è stato soppiantato dal grano. Ma ecco perché questo cereale è una vera risorsa in cucina: le proteine (11 grammi ogni 100 di peso) di cui è composto hanno un elevato contenuto di amminoacidi solforati, tra cui la cisteina, fondamentale per la sintesi della cheratina, che abbiamo visto essere utile per rinforzare la struttura dei capelli. Contiene poi quasi tutte le vitamine del gruppo B (esclusa la B12). Ha un buon contenuto di ferro, zinco, selenio e omega-3: per questo è considerato il miglior alimento per la salute di capelli, unghie e cute. L'acido silicico di cui è ricco aumenta inoltre la produzione di collagene.

INGREDIENTI

60 g di fiocchi di avena, **15 g** di fiocchi di farro, **60 g** di semi di girasole, **1 cestino** di lamponi, **1 cestino** di mirtilli, **1 cestino** di ribes rosso, **300 g** di yogurt di soia non dolcificato, cannella in polvere

MUESLI AI FRUTTI ROSSI

F L

4 PERSONE

5 MINUTI

Per prima cosa, tostate i semi di girasole in un padellino senza grassi, in modo che possano rilasciare i loro olii naturalmente contenuti. Il consiglio rimane quello di girare il pentolino lentamente ma in maniera continuativa per evitare che i semi si brucino. Quando sono gonfi e fragranti , non ci vorrà molto tempo, trasferiteli in un piatto e lasciate raffreddare. Mescolateli quindi con i fiocchi di farro e di avena, dividete il muesli in 4 coppette, aggiungete i frutti di bosco, lavati accuratamente e scolati, dividete lo yogurt di soia nelle coppette e spolverate prima di servire con della cannella. Potete accompagnare il muesli anche con un latte vegetale caldo, montato a spuma con l'apposito frullino elettrico. (*al.av.*)

INGREDIENTI

200 g di miglio, **½ litro** di brodo vegetale, **300 g** di zucca okkaido pulita, **1 litro** di latte di soia, **4 cucchiai** di farina '1', **4 cucchiai** di olio evo, gomasio, noce moscata, **2 cucchiai** di tahina di girasole, **1 cucchiaio** di semi di girasole, olio evo, sale marino integrale

GNOCCHETTI ALLA ZUCCA

C F L V

4 PERSONE

50 MINUTI

Tagliate a dadini la zucca con la buccia e rosolatela in una casseruola con un cucchiaio di olio evo. Unite il miglio, tostatelo, versate il brodo e fate bollire. Coprite, abbassate la fiamma e cuocete fino ad assorbimento (20 minuti circa). Mixate 4 cucchiai di miglio, unitelo al resto e lavorate gli ingredienti con un cucchiaio di legno. Fate raffreddare, stendete il miglio con le mani umide sopra un foglio di carta forno compattandolo all'altezza di un cm circa. Ritagliate gli gnocchi, oliate una teglia e disponeteli sovrapponendoli leggermente fra loro. Preparate la besciamella: tostate la farina con 2 cucchiai di olio, aggiungete poco alla volta il latte caldo, cercando di non formare grumi. Cuocete 5 minuti, salate e insaporite con la noce moscata. Nappate gli gnocchi con la besciamella. Cospargete di semi di girasole e gomasio. Gratinate a 180°C per 15-20 minuti. (*al.av.*)

INGREDIENTI

5-6 carote grandi e miste, **1 mazzetto** di prezzemolo, maggiorana timo, origano, **2 spicchi** di aglio, olio extravergine di oliva, sale

CAROTE AL FORNO

C F L V

4 PERSONE

45 MINUTI

Sbucciate le carote con l'apposito strumento, lavatele, tagliatele in 4 parti nella lunghezza e allineatele sopra una placca, grande abbastanza, con i bordi bassi e ricoperta con della carta forno. Condite con 2 cucchiai di olio, aggiungete gli spicchi di aglio vestiti e schiacciati, 2 prese di sale. Massaggiatele con le mani per condirle uniformemente. Infornatele 180°C e cuocetele almeno per 30 minuti. Controllate con la forchetta se sono tenere, altrimenti cuocetele ancora 10 minuti, devono abbrustolirsi leggermente alle estremità. Fuori dal forno conditele con un trito di erbe aromatiche fresche e un filo di olio crudo. Servitele quando saranno diventate tiepide. (*al.av.*)

INGREDIENTI

2 sgombri grandi, **2-4 cucchiai** di pane grattugiato integrale, **200 g** di fagiolini bianchi o verdi, **100 g** di ciliegini, **un mazzetto** di timo e basilico, **1** limone, olio extra vergine di oliva, sale marino integrale

SGOMBRO E FAGIOLINI BIANCHI

F L

4 PERSONE

30 MINUTI

Eviscerate gli sgombri, sfregateli all'interno con 2 prese di sale grosso, lasciate riposare cinque minuti, sciacquate bene e tamponate con carta da cucina. Farciteli quindi con dei rametti di timo, ungeteli con un filo di olio e passateli nel pangrattato. Cuoceteli in forno a 180°C per 15 minuti. Nel frattempo, occupatevi del contorno. Tagliate i fagiolini a tocchetti, in diagonale, lessateli dieci minuti in acqua bollente salata, scolateli e lasciateli intiepidire. Tagliate a metà i ciliegini, precedentemente lavati, salateli leggermente, conditeli con il basilico e un cucchiaio di olio, unite i fagiolini, mescolate, profumate con altro basilico e succo di limone. Servite gli sgombri con il contorno e un limone a spicchi. (*al.av.*)

A TAVOLA CON

Nella sua prima biografia lo chef americano di origini coreane, fondatore dell'impero «Momofuku», svela la malattia scoperta due anni fa, la depressione, gli inizi difficili, il razzismo subito. E si interroga sul futuro

DAVID CHANG: «IO, BIPOLARE, PARLO A CHI NON SI SENTE CAPITO»

1

MEMOIR

È da poco in libreria per Clarkson Potter la prima biografia di David Chang, scritta con Gabe Ulla, *Eat a peach*. Lo chef classe 1977, tra i più conosciuti e influenti oggi negli Stati Uniti, racconta dettagli inediti della sua vita privata. Il disturbo mentale di cui soffre, una forma di bipolarismo, le origini umili in una famiglia di emigrati coreani in Virginia, la depressione, l'abuso di sostanze. Situazioni dolorose che però sono state anche la leva del suo successo. Nell'appendice del volume aggiunge 33 (utili) regole per chi vuole fare lo chef. E un auspicio: che tra 15 anni l'America non sia più un Paese ferito da ingiustizie e razzismo

di **Alessandra Dal Monte**

La diagnosi ufficiale di «disordine bipolare» è arrivata solo nel 2018, ma gli effetti della malattia David Chang se li porta addosso da ben prima. Sono cominciati alle superiori, quando si sentiva sempre triste. Continuati a vent'anni, quando si è fatto sfiorare da un autobus in Central Park, si è spinto quasi addosso agli alberi lungo una pista da sci, ha ingurgitato droghe e alcol crollando (e ferendosi) su un tavolo di vetro. A 26 la crisi peggiore: sgobbava 13 ore al giorno nella brigata del «Café Boulud» a New York, uno di quei ristoranti di stampo francese da cui bisognava passare per farsi le ossa in quel campo. «A un certo punto — racconta nella sua biografia *Eat a peach*, appena uscita per Clarkson Potter con qualche mese di ritardo dovuto al Coronavirus — avevo solo un pensiero che mi passava per la testa: morire». Non è stato facile per lo chef classe 1977, oggi tra i più influenti degli Stati Uniti, aprirsi così tanto. Raccontare l'infanzia modesta in una famiglia di emigrati coreani in Virginia («Alla fine i miei mi hanno confermato un sospetto che già avevo: anche i parenti ti lasciano a terra»). Ricordare il razzismo sottile riservato a chi non è bianco. I continui, devastanti, sbalzi d'umore legati al problema di salute allora ignoto: «momenti buoni, ma maniacali, in cui lavoravo come un pazzo, e momenti di profonda, invalidante depressione». Non è stato facile scrivere questo libro, un po' per pudore e un po' per incredulità: «Alla fine l'ho fatto perché avevo firmato un contratto, ma mi chiedo perché le persone dovrebbero essere interessate alla mia storia». Per questo, per restare fedele all'idea che ha di sé, Chang ha dedicato la biografia «a tutti i perdenti». «Parlo a chi non si sente capito, spero che la mia vicenda sia utile a chi passa una vita da frainteso». È così che lui ha trascorso la sua. Dal peso

Dopo il virus, noi cuochi dobbiamo ripensarci: con delivery e shop arriviamo nelle case

2

5

6

1 - 3 - 6 Ritratto di David Chang - Le uova morbide con soubise di cipolle del «Majordomo Meat&Fish» di Los Angeles - Rotolo al maiale piccante *(foto Andrew Bezek)* **2** Il piatto aragosta, patate e cozze *(foto Zack DeZon)* **4** Il Ssäm Bar di New York *(foto Eric Medsker)* **5** Il Noodle Bar East Village *(foto Gabriele Stabile)*

UOVA MORBIDE CON SOUBISE DI CIPOLLE E CAVIALE

INGREDIENTI

Per la soubise: **340 g** di cipolle, **½ tazza** d'acqua, **¼ tazza** di burro, **1 cucchiaino** di sale grosso. Per le uova: **8** uova, **3 tazze** d'acqua, " **di cucchiaino** di liquid smoke. Per le patatine: **4** patate fingerling, **q.b.** d'olio di vinaccioli, **q.b.** di sale grosso, **½ tazza** di erbe aromatiche, **56 g** di caviale americano di storione, **q.b.** di sale affumicato, **4 cucchiai** di aceto di patata dolce viola oppure aceto di Sherry.

PREPARAZIONE

Per la soubise, versate tutti gli ingredienti in un tegame e cuocete a fuoco basso finché le cipolle saranno tenere. Unite burro e acqua e create una vellutata. Per le uova, cuocete le uova in acqua bollente per 5 minuti. Trasferitele in acqua ghiacciata e sgusciatele con cura. Conservatele una notte in frigo immerse in 3 tazze d'acqua e liquid smoke. Per le patatine, affettate sottilmente le patate e lavatele per togliere l'amido. Asciugatele e friggetele in abbondate olio a tre riprese. Riscaldate le uova, mettendole sul fuoco nel liquido di marinatura. Poi componete il piatto con i vari elementi e il caviale e le erbe.

3

4

delle origini — «Per la maggior parte del tempo ho provato vergogna per la mia "coreanità"» — agli errori. Nel volume ne racconta vari, come la totale incapacità di gestire lo staff: «Il mio metodo di leadership — ammette — era una pericolosa e miope alternanza di paura e furia». L'autore non si fa sconti. Però, tra le pieghe delle sue contraddizioni, svela l'idea vincente dietro a «Momofuku», il noodle bar aperto a New York nel 2004 e diventato un ristorante di culto per una nuova generazione di foodies. «Facevamo mangiare al pubblico quello che noi chef asiatici mangiavamo normalmente dopo il servizio. Puntine di maiale speziate, bao con pancia di maiale caramellata, verdure saltate con lime e zenzero. Piatti impensabili per un'epoca in cui i cuochi erano molto vincolati alla tradizione francese». A quell'insegna ne seguono altre: i «Ssäm Bar», i «Milk Bar», «Momofuku Ko», da 12 anni due stelle Michelin. Oggi sono 14 in 5 città.. Nel 2011, in una fase di grande creatività, Chang fonda *Lucky Peach* — traduzione inglese di «Momofuku» — food magazine che ha cambiato la comunicazione del cibo: ironico, graficamente innovativo, capace di fiutare personalità emergenti e tendenze. L'ultimo numero è uscito nel 2017 e per Chang è stato un lutto: «Era parte della mia identità, ma all'epoca i miei ristoranti erano al collasso e il giornale non produceva utili. Non è stato possibile fare diversamente». Gli alti e i bassi hanno accompagnato la sua testa, la sua vita e la sua carriera. Ai premi della James Beard Foundation e agli show su Netflix si alternavano i problemi economici, i momenti di *down*, le droghe. «Ho capito con l'analisi che il mio successo è legato a doppio filo alla mia depressione: alla fine ho lavorato per salvarmi la vita», racconta. Ma anche nei periodi di calma mica si può controllare tutto. Pensiamo alla pandemia: Chang non ha riaperto due locali (uno a New York e uno a Washington) e ha rilasciato al *New York Times* un'intervista che ha fatto scalpore sul destino, secondo lui incerto, della ristorazione di qualità. «Temo che le catene prendano il sopravvento. Per evitarlo noi chef dobbiamo uscire dalla logica chiusa del ristorante: il nostro lavoro ora arriva nelle case con il delivery e l'*ecommerce*. Dobbiamo inventare e condividere le idee». Per questo nell'appendice ci sono le 33 regole per diventare un cuoco nel 2020. E una riflessione sul futuro con doppio scenario: cosa accadrà nel 2035 se l'America resterà piegata sulle sue ferite (razzismo e disuguaglianze, soprattutto) o se riuscirà a essere un Paese migliore. «Ho fiducia — dice —. Sarà che adesso con mia moglie Grace e mio figlio Hugo sono abbastanza felice. Qualche pensiero brutto c'è ancora ma fa parte della fatica di Sisifo che è la condizione umana. Diciamo che oggi — spiega citando la copertina del libro — la mia pesca sale un po' più agile lungo la collina».

GUIDA

Adrienne Stillman, *Spirited*, Phaidon, 432 pagine, 45 euro, dal 17 settembre

CLASSICI E D'AVANGUARDIA, COCKTAIL DAL MONDO

Prima uscita autunnale di Phaidon, tra i più prestigiosi editori del mondo, tutta dedicata al buon bere. Con una elegante guida ai cocktail: centinaia le ricette di drink degli ultimi 500 anni e provenienti da 60 paesi. Dai famosi classici iconici a specialità regionali meno conosciute

DI LETTURA

Jay Rayner, *My last supper*, Faber & Faber, 304 pagine, 17 euro

ALLA RICERCA DELL'ULTIMO PASTO

È la storia «di un uomo affamato in otto portate». Lo scrive Jay Rayner stesso, giornalista inglese e critico gastronomico, a proposito del suo ultimo libro. Un affascinante (e divertente) viaggio tra Paesi e cibi alla ricerca di quello che dovrà essere il suo migliore ultimo pasto

ILLUSTRATO

S. Jung, H. Khan, *Quando un piatto fa storia*, L'Ippocampo, 448 pagine, 39,90 euro

TUTTI I PIATTI CHE HANNO FATTO LA STORIA

Un anno dopo l'uscita sul mercato inglese, è arrivato anche in edizione italiana il volume illustrato che rende omaggio ai 240 piatti più famosi di alcuni celebri chef. Dall'oliva sferica di Ferran Adrià a La parte croccante delle lasagne di Massimo Bottura fino alla Pesca Melba di August Escoffier

VEGETARIANO

FOTO INSTAGRAM / OTTOLENGHI / DAVID VINTINER

Spiegare i migliori metodi di cottura e gli abbinamenti adatti per creare delle vere «bombe di sapore» con spezie e verdure. È l'obiettivo dichiarato dell'ultimo, attesissimo, ricettario del cuoco-filosofo britannico

IL (NUOVO) GUSTO DI YOTAM OTTOLENGHI

di **Isabella Fantigrossi**

Lo speciale che il *Guardian* gli ha dedicato nelle scorse settimane è intitolato «spice up your life», dai sapore alla tua esistenza. Che per Yotam Ottolenghi, il cuoco-filosofo britannico dall'anima profondamente mediterranea (nato a Gerusalemme da mamma tedesca e papà italiano), è una vera regola, in cucina come nella vita. Dopo aver costruito la sua carriera sull'esaltazione di spezie e verdure, ecco che nell'ultimo libro, *Flavour*, anche questo scritto con la sua coautrice Ixta Belfrage, dà il massimo di sé. Cercando nuove vie (e nuovi coloratissimi piatti vegetariani) per scatenare potere e sapori degli ortaggi più disparati. Come le barbabietole con il burro al lime. O i fagioli neri con cocco e peperoncino. «Si tratta di creare bombe aromatiche — ha raccontato Ottolenghi —. E può essere fatto in questi tre modi». Che corrispondono ai tre capitoli in cui è suddiviso il libro: quello dedicato ai processi, cioè i migliori metodi di cottura capaci di elevare le verdure al livello di gusto più alto; gli abbinamenti, con la descrizione dei quattro fondamentali (acido, piccante, dolce e grasso); e, infine, il terzo dedicato agli ingredienti, le verdure di maggior impatto capaci di rendere una ricetta speciale. «Oppure magica, per prendere in prestito la parola preferita da mio figlio di cinque anni».

Yotam Ottolenghi, Ixta Belfrage, *Flavour*, Ebury press, 320 pagine, 27 sterline

MANUALE

M. Maestrelli e S. Ambrosi, *Anthologin*, Guido Tommasi editore, 288 pagine, 28 euro

L'ANTOLOGIA DEI 100 MIGLIORI GIN

Un manuale completo, illustrato da Serena Conti, sul distillato di ginepro che ha dato il via a una vera e propria rinascita della mixology. Aneddoti (a partire da Winston Churchill), storie, ricette e l'elenco finale dei cento migliori gin da provare almeno una volta nella vita

SAGGIO

Maurizio Martina, *Cibo sovrano*, Mondadori, 168 pagine, 18 euro

LE GUERRE ALIMENTARI AL TEMPO DEL VIRUS

A proposito di cibo, nel mondo si scontrano oggi due grandi visioni, una «gastrosovranista» e l'altra globalista. Entrambe con limiti e vantaggi. L'analisi dell'ex ministro delle Politiche agricole alla ricerca di una strategia vincente per trovare un nuovo equilibrio alimentare

PRATICO

Lisa Casali, *Il grande libro delle bucce*, Gribaudo, 192 pagine, 18,90, da domani in libreria

IMPARARE A CUCINARE (ANCHE) LE BUCCE

La buccia della mela? Contiene il 700 per cento di vitamina C in più rispetto alla polpa. Ma come cucinare le parti considerate di scarto? Lo racconta Lisa Casali, esperta di cucina sostenibile, nel suo nuovo libro. Una miniera di consigli per scoprire cosa fare di un cibo senza buttare via nulla

I NEGOZI CHE AMIAMO

Botteghe vintage per allestire il tè delle cinque, asciutte linee minimal, l'arte di lavorare il legno. E poi formaggi regionali, ravioli fatti a mano, il profumo di un buon caffè
I nostri indirizzi per acquisti speciali nel segno dell'artigianalità

a cura di **Tommaso Galli**

MODENA

CERAMICHE DAL NORD

A colpi di linee nette e precise hanno (ri)dato importanza alle piccole cose. Ai bicchieri, non più di cristallo ma di ceramica. E ai piatti e alle ciotole da utilizzare tutti i giorni. Perché «Stilleben», nata a Modena nel 2017, ha da subito messo in chiaro le cose. Puntando, fin dal nome che in tedesco significa «natura morta», sulla semplicità. E soprattutto su colori tenuti e rilassanti e su uno stile che strizza l'occhio al nord Europa.

«Stilleben», via San Pietro 4, Modena

SCANNO

CAPRINI D'ABRUZZO

Appena entrati nel piccolo negozio in centro a Scanno domina la scena la grande cella di stagionatura a vista. Le pareti di vetro mostrano, infatti, tutta la potenza dei formaggi di Gregorio Rotolo, un decano in fatto di caprini abruzzesi. Da quelli barricati (affinati cioè nel vino) al trittico (un gigantesco caciocavallo realizzato con latte vaccino, ovino e caprino), fino ai più freschi, si possono da fine agosto acquistare anche online (vallescannese.com).

«Valle Scannese», Scanno (L'Aquila)

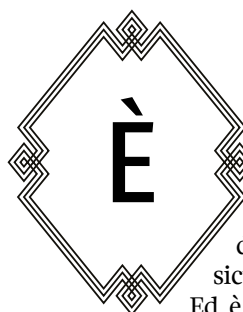
MILANO

LA PASTA FRESCA DA «IRMA»

Le tagliatelle, spesse e ruvide, vengono ancora tagliate al coltello. E anche i ravioli sono sempre chiusi a mano. L'idea di Francesca Guastella e Giovanni Andreoli, quando hanno preso in mano lo storico «Pastificio Irma», un'istituzione da più di 60 anni a Milano, è stata proprio di preservare la tradizione. Aggiungendo però qualche dettaglio. Come dare la possibilità di mangiare la loro pasta e i sughi a pranzo.

«Pastificio Irma», via Angelo Mauri 6, Milano

LONDRA

SOPHIE, L'INTAGLIATRICE DI VASSOI

È stato solo quando si è fatta recapitare a casa un'ascia che sua mamma ha capito: ormai c'era poco da discutere. Sophie Sellu, con un passato da designer per una casa di moda, era ormai sicura che l'intaglio sarebbe diventato il suo futuro. Ed è stato così che nel 2014 ha deciso di fare il grande salto. Lasciare i colleghi, il lavoro mal sopportato e aprirsi un piccolo studio, «Grain&Knot». Dove «rintanarsi» per dedicare a ogni cucchiaio, tazzina o vassoio il giusto tempo. Perché tutto viene fatto a mano. Ed è proprio questa la forza di Sophie, che nel giro di poco tempo ha iniziato a rifornire riviste e chef dei suoi pezzi unici. Nati da qualunque tipo di legno. Lei non bada alla provenienza — può arrivare dagli scarti di un carpentiere, ma anche da una vecchia scala che suo zio, costruttore, sta ristrutturando —, o alle imperfezioni. Prende tutto. E con cura trasforma vecchi tronchi di noce o faggio in piccoli oggetti per tutti i giorni.

«Grain&Knot» South East London, Regno Unito

BORDEAUX

TORREFATTORE E ALCHIMISTA

Il nome è più che azzeccato. Perché a vedere Arthur Audibert impegnato con la tostatura o con l'estrazione di un pregiato caffè si ha subito l'impressione di avere di fronte un alchimista. Tutto concentrato a rendere giustizia ai piccoli agricoltori da cui si rifornisce di caffè verde. Perché lui segue tutta la filiera. Dal luogo d'origine (che spazia dal Sud America all'Africa), fino alla sua caffetteria in centro a Bordeaux.

«L'Alchimiste torréfacteur», 87 Quai des Queyries, Bordeaux

LISBONA

IL TEMPIO DELLE RIVISTE FOOD

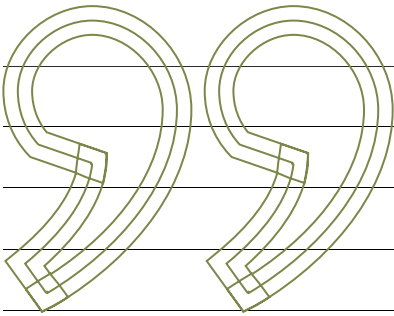
Il paradiso dei «gastrofighetti» portoghesi, ma non solo, è in una delle vie meno bazzicate di Lisbona. Ma basta passare davanti alla vetrina di «Under the cover» per intuire che lì, sotto le tante copertine, qualcosa d'interessante si trova. Impossibile altrimenti, per via della grande selezione che viene fatta. Per raccogliere i migliori titoli — da *Cherry Bombe* ad *Ambrosia*, passando per *Table* — di riviste da tutto il mondo.

«Under the cover», R. Marquês Sá da Bandeira 88B, Lisbona

HASTINGS

CASALINGHI D'ANTAN

In questo angolo d'Inghilterra sembra che il tempo si sia fermato. Certo, ci sono voluti tre anni per riportare alle gloriose origini «A. G. Hendy & Co». Ma quando questa bottega di oggetti vintage ha riaperto nel 2011 è stato subito un successo. Sarà perché in quella manciata di metri quadrati stoviglie, teiere e mobili hanno una storia da raccontare. E i commessi in lunghi grembiuli bianchi sono capaci di farla scoprire.

«A. G. Hendy & Co», 36 High Street, Hastings

Tessuti antichi e in fibra naturale, da profumare con sacchetti di stoffa o chicchi di riso mescolati a boccioli di rosa dentro piccole pezze di garza Per imprigionare quel profumo di pulito misto a legno, capace di riportare a casa anche quando si è lontani

Testi e foto di **Irene Berni**

CIFRE IN VISTA

Piegare le lenzuola in modo che le cifre ricamate restino a vista crea movimento e rende più attraente la pila della biancheria chiusa nell'armadio

IN LINO

Le federe antiche non si trovano facilmente: potete abbinarle a quelle moderne in lino *stonewashed*. Non serve stirare e l'effetto stropicciato le rende abbinabili ai tessuti antichi

OLIO ESSENZIALE

Durante il lavaggio in lavatrice aggiungete prima dell'ultimo risciacquo 10 gocce di olio essenziale ad un ammorbidente neutro (o a 200 g di acido citrico)

OGNI MESE

Ogni mese togliete la biancheria dagli armadi, pulite gli interni, poi profumateli con un batuffolo imbevuto di essenza profumata

LE BUSTE

Acquistando lotti di biancheria potrà capitare qualche pezzo troppo usurato: ritagliate la parte buona e cucite delle «buste» dove riporre le trapunte

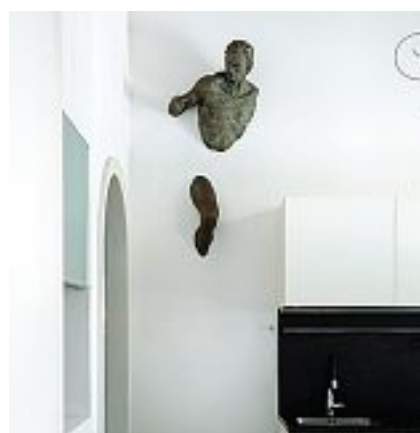
PIEGARE

Utilizzate una piegatura diversa per i coprimaterassi o per le lenzuola di misura diversa: sarà più facile riconoscerli ed estrarli quando necessario

L'ARMADIO DELLA BIANCHERIA

Durante le vacanze estive mia figlia Beatrice trascorre la mattina con noi al Valdirose e quest'anno ha deciso di aiutarmi a curare la biancheria del nostro bed&breakfast. Un'attività che trovo sia delicata e romantica: stendere panni al sole, piegare le vecchie lenzuola cifrate, seccare erbe e confezionare piccoli sacchetti come profumabiancheria. Finita la stagione lavorativa mi ha riempito il cuore di gioia scoprirla ad osservare compiaciuta la sua pila ordinata di biancheria, avvicinare il nasino con gli occhi chiusi per concentrarsi su quell'odore di pulito misto al legno degli armadi, un profumo che sono certa la riporterà in questa casa anche quando un giorno sarà lontana. Perché certe memorie valgono più di una eredità. Come per la tavola, così anche per le camere degli ospiti abbiamo perlopiù tessili antichi e in fibra naturale: lino, cotone o canapa.

Nelle lenzuola dei vecchi corredi ogni dettaglio, dal ricamo all'orlo, racconta che sono nati per durare e per essere tramandati di generazione in generazione. Per far sì che restino profumati a lungo abbiamo teso i fili in giardino e iniziato a stendere i panni all'aperto come faceva mia nonna, la quale sosteneva che una buona asciugatura è il segreto di un bucato profumato. Inoltre, se stesi bene, non serve stiratura quindi è sufficiente piegarli ancora caldi di sole e riporli negli armadi con alcuni sacchetti di stoffa pieni di lavanda o altre erbe essiccate. Noi usiamo alcune foglioline di *lippa citriodora* ma anche le bustine di tè scaduto, un modo naturale e poco costoso per profumare i cassetti, oppure chicchi di riso mescolati a boccioli secchi di rosa chiusi in pezze di garza che assorbono l'umidità e proteggono gli abiti dai cattivi odori.

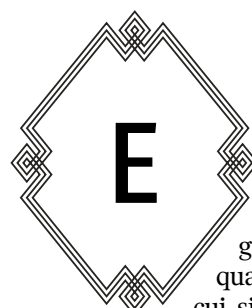
COME IN UNA GALLERIA D'ARTE

LA SCULTURA

Il pezzo più insolito, almeno in una cucina, è una statua di Matteo Pugliese che fa capolino da una parete, poco lontano da fuochi e lavello: una posizione originale che dà carattere alla cucina

L'AFFETTATRICE

Il piano lavoro e l'alzata sono neri, a contrasto con i mobili, realizzati in effetto lavagna. Ruolo decorativo importante lo gioca la grande affettatrice di salumi comperata al mercatino di Fontanellato San Giorgio

Una stanza di servizio, ma perfetta anche per mangiare, nella casa ricavata in un'ex scuderia del Settecento che è stata lo studio di Gio' Pomodoro I nuovi proprietari l'hanno voluta arredare con opere, quadri e foto d'autore

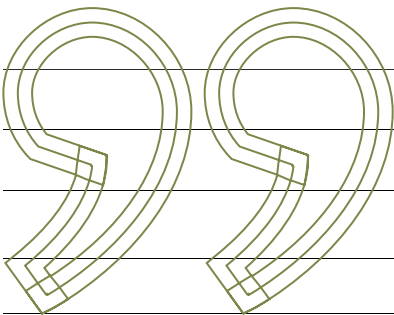
di **Clara Bona**
foto di Giulio Oriani e Beatrice Vergani

Ecco una cucina molto diversa da quelle che si vedono di solito: sembra quasi una galleria d'arte. Può succedere quando ci si trova in una casa in cui si respira arte ovunque. In origine, prima di diventare un'abitazione privata, questa ex scuderia del '700 era lo studio di Gio' Pomodoro. E i nuovi padroni di casa, appassionati collezionisti di arte contemporanea, hanno trovato in questo luogo dall'atmosfera speciale il posto giusto in cui ambientare quadri, sculture e fotografie d'autore a cui sono più affezionati. Per questo tutte le pareti della casa, anche quelle dei bagni, ospitano quadri e installazioni. Ma la cosa più insolita, almeno in una cucina, è la presenza di una statua di Matteo Pugliese che fa capolino da una parete, poco lontano da fuochi e lavello: sicuramente una posizione a cui pochi penserebbero per appendere una scultura di questo tipo. Ma qui tutto è speciale e non esistono regole. Il pavimento è realizzato con grandi lastre di marmo originali, con gli spigoli levigati consumati dal tempo e la superficie irregolare. Un effetto unico, impossibile da replicare. Il soffitto, altissimo e con voltini ad arco, è sottolineato da vecchie travi in legno scuro. C'è poi una grande porta finestra ad arco che si apre su un romantico cortile fiorito, dove si può mangiare all'aperto. Il gelsomino rampicante che circonda la finestra regala una sensazione di campagna anche se siamo in città: i padroni di casa, prima di abitare qui, vivevano in mezzo al verde, e sarà anche per questo che un mazzo di fiori di campo sulla tavola non manca mai. In uno spazio così bello e equilibrato è bastato inserire dei semplicissimi mobili bianchi, con il piano lavoro e l'alzata neri, a contrasto, realizzati in effetto lavagna. Al centro della stanza c'è un tavolo allungabile in cristallo circondato da sedie di design, che contrastano con il grande lampadario in ferro con gocce di cristallo di sapore retrò. Un ruolo decorativo importante lo gioca la grande affettatrice di salumi Berkel, comperata al mercatino di Fontanellato San Giorgio. Sopra i pensili le grandi foto vintage appese personalizzano in modo deciso l'ambiente: sono un richiamo agli anni '60 e alla dolce vita. Anche il frigorifero anni '50 color argento contribuisce a creare un'atmosfera piacevole e sospesa nel tempo. Perché riuscire a far parlare tra loro pezzi così diversi, di tutte le epoche, senza che nessun oggetto stoni, è un'altra forma di arte. Arte quotidiana, da vivere ogni giorno, in modo assolutamente libero.

PEZZI UNICI

I nuovi padroni di casa, appassionati collezionisti di arte contemporanea, hanno trovato in questo luogo dall'atmosfera speciale il posto giusto in cui ambientare quadri, sculture e fotografie d'autore a cui sono più affezionati. Per questo tutte le pareti della casa, anche quelle dei bagni, ospitano quadri, installazioni e pezzi unici

MARMO ORIGINALE

Qui tutto è speciale e non esistono regole. Il pavimento è realizzato con grandi lastre di marmo originali, con gli spigoli levigati consumati dal tempo e la superficie irregolare. Il soffitto, altissimo e con voltini ad arco, è sottolineato da vecchie travi in legno scuro. C'è poi una grande porta finestra ad arco che si apre su un romantico cortile fiorito, dove si può mangiare all'aperto

GLI OGGETTI

Materiali di ultima generazione, porcellane che si ispirano all'Oriente e utensili dalle forme classiche in grado, però, di funzionare a lungo
Le migliori novità per fornelli e sala da pranzo

a cura di **Martina Barbero**

PRATICO

Per chi non riesce a impugnare un mestolo senza prima aver messo al sicuro da schizzi e mani infarinate i pantaloni. Lo Ziggy a righe creato in esclusiva per Anthropologie, marchio cult statunitense di moda e design nato nel 1992 in Pennsylvania, è tutto quel che si può desiderare da un grembiule: comodo, perché senza la parte superiore – si tratta di un *half apron* con lacci –, e pratico. Tra le righe si nasconde infatti un'ampia tasca orizzontale pronta ad accoglie mestoli, coperchi, cucchiaini, accendigas che nei momenti più caotici di preparazione ai fornelli rischiano altrimenti di disseminarsi per tutta la cucina. Si tratta di cotone, quindi non abbiate paura di metterlo in lavatrice. Tra i colorati, ovviamente (*Anthropologie.com*)

BIANCHI E BLU D'ALTROVE

Un'alternanza di bianchi e blu che ipnotizza. La collezione da tavola Bleus d'Ailleurs, firmata Hermès, è ispirata all'arte decorativa orientale e alla storia di scambi, andate e ritorni tra Asia ed Europa. I motivi geometrici che tracciano la base di porcellana portano in Cina, alla corte della dinastia Ming, tra vasi ottagonali, sfumature indaco e motivi astratti che riproducono le forme della natura. Fiori, foglie esotiche, dragoni e germogli. Protagonista del piatto fondo è il rosone centrale che ricorda il crisantemo, il sigillo imperiale giapponese. Dai vassoi alle coppette – che si adattano perfettamente al palmo di una mano – fino all'elegante teiera d'impronta uzbeka, l'intera collezione «blu d'altrove» è capace di creare attorno alla tavola un'atmosfera di affascinante mistero (*Hermes.com*)

ANIMA VINTAGE

Un passepartout dal carattere vintage che si abbina facilmente a ogni tavola e sfumatura di colore. Al fianco di piatti blu e verdi, ma anche tonalità più calde e pastello. Perfetto su tovaglie in lino tinta unita o su stoffe a motivi geometrici anni '70. Il bicchiere dorato di IVV, l'Industria Vetraria Valdarnese fondata nel 1952 a San Giovanni Valdarno, si eleva a calice da vino nelle serate galanti ma si presta perfettamente anche all'uso quotidiano perché resistente e lavabile in lavastoviglie. Il tocco creativo? Utilizzarlo come coppa da dessert. Panne cotte, tiramisù, pudding a strati saranno esaltati dalla sua trasparenza decorata (*Ivvshop.it*)

ELETTRICO

Elettrico, ma dalle forme classiche. Il bollitore Bodum Ottoni fa eco, nell'aspetto, alle teiere analogiche, quelle con un manico ampio, il beccuccio sporgente e la base tondeggiante. Tutto ovviamente rivisitato in chiave tech perché la parete interna è in acciaio inossidabile e una spia luminosa permette di capire quando il bollitore è in funzione. Un oggetto di design che merita un posto privilegiato durante la pausa tè: da sfoggiare alla stregua di un'antica teiera giapponese e portare in tavola insieme al servizio migliore. Per mantenerla perfetta nel tempo, il segreto è pulirla internamente con bicarbonato o aceto (*Bodum.com*)

L'IMBUTO DA MARMELLATA

L'arte della conservazione non premia l'improvvisazione. Rima a parte, dubitate di chi promette la riuscita di composte e marmellate nominando solamente zucchero e frutta: gli ingredienti, certo, possono essere semplici ed essenziali ma è quello che non viene mai citato — il dietro le quinte con relativa attrezzatura — che fa la differenza. L'opera di un *jam-maker* professionista non inizia se sul banco di lavoro manca un imbuto. Attenzione, però, non stiamo parlando di uno generico: serve quello a bocca larga. Perché sì, la fase di cottura è importante e serve la pentola giusta — ampia in modo che la frutta sia il più possibile a contatto con la superficie calda, evitando così una cottura eterna, e con un fondo molto spesso per non rischiare di bruciare il composto — ma è il momento in cui si versa nel vasetto quello più critico e complicato. Il passaggio dal tegame al vetro deve essere velocissimo: è necessario che il coperchio del barattolo si chiuda il più in fretta possibile per intrappolare il calore essenziale alla riuscita del vuoto. Per la conservazione è quindi fondamentale che la marmellata bollente riempia il vasetto in pochi secondi senza sporcarne il bordo, ed è qui che entra in funzione l'indispensabile imbuto. Grazie a esso, con un paio di mestoli il gioco è fatto. Il consiglio è quello di acquistarne uno in acciaio facilmente lavabile e con una bocca dal diametro di almeno 3 centimetri, così da permettere il passaggio della frutta, nel caso siate amanti della composta in pezzi. (*m.bar.*)

È il drink che ha rilanciato nel mondo l'uso dell'amaro italiano, entrato a febbraio nella lista delle 26 bibite di riferimento dei prossimi anni secondo l'Iba
Inventato nel 2007 da Sam Ross, è il perfetto equilibrio tra note amare, aspre ed erbacee

PAPER PLANE

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

Il Paper plane è una gioia: massima semplicità per il massimo risultato, quello che tutti nella vita vorremmo. Ne è convinto anche Mario Farulla, il bartender dal tocco magico che ha portato il «Baccano» di Roma nelle classifiche dei 50 Best Bar e ora ha appena aperto il bar dell'hotel «The Chapter». Anche lui appassionato del drink, lo descrive con quella concentrazione e quell'energia sue tipiche: «Il Paper plane ti stupisce ogni volta per quello stupefacente equilibrio tra le note amare, aspre ed erbacee». E, diciamolo pure, il Paper plane è una gioia anche per la presenza di due prodotti italiani di cui siamo orgogliosi, l'amaro Quintessentia Nonino e l'Aperol. Anzi, Farulla è convinto che il drink abbia «rilanciato a livello mondiale l'uso dell'amaro italiano»: lo scorso febbraio, infatti, questo giovane cocktail è entrato tra i *New era drinks* dell'International bartender association (Iba), 26 bibite più o meno note, ma tutte da studiare, che entrano nel patrimonio globale e saranno un riferimento per i prossimi anni. Infine, a completare la gioia, il fatto che sia un drink dagli ingredienti in parti uguali, un godere per noi bartender da cucina a cui piace vincere facile. Il Paper plane è stato inventato nel 2007 da un maestro dei nostri giorni: Sam Ross. Australiano trapiantato negli Usa dove ha lavorato al leggendario «Milk&Honey» di New York prima di rilevarne i locali per il suo «Attaboy». È anche il creatore di un altro classico dell'oggi, il Penicillin. Sotto la supervisione del grande Sasha Petraske, Ross lavorava a un drink per il menù del «Violet hour» di Chicago. Mentre provava, aveva nelle orecchie il grande successo di M.I.A., Paper plane appunto. Che dire: l'ispirazione ha funzionato. Per preparare il drink, si mettono in uno shaker con molto ghiaccio parti uguali (20 ml) di amaro Quintessentia Nonino, Aperol, succo di limone e bourbon: Mario Farulla usa il Michter's o anche il Maker's Mark. Si shakera il tutto con energia e si scola in una coppa freddissima: «Ma io non uso il colino — spiega Farulla — perché trovo che ci stia bene qualche microscaglia di ghiaccio ad aggiungere freschezza». Altro trucco di Mario è «aggiungere nello shaker scorze di limone e di pompelmo per dare al drink ancora più naturalezza e profondità». La guarnizione? Ovvia: un aeroplanino di carta. All'inizio, Sam Ross preparava il Paper plane con il Campari. Con l'Aperol ha reso il sorso più semplice. Ma fate l'esperimento: perché l'aeroplanino decolla anche con il Campari.

ALTOATESINA

Tonica organica altoatesina di Limestone. Oltre alla versione classica, dal gusto leggermente aspro e con un rinfrescante sentore di limone, ne esistono altre tre versioni: herbal, ginger beer e alla mela

STELLATA

Contiene chinino naturale ed è disponibile in versione Classic Dry Bitter e Mediterranean, con l'aggiunta di limone, lime ed erbe. Dialogue è la nuova tonica ideata, insieme a Fructal, dallo chef stellato sloveno Tomaž Kavcic

IN SEI VERSIONI

Alpex è la nuova tonica prodotta a Bolzano da Acqua Plose e realizzata in sei versioni: dalla Bitter Lemon (ottima in purezza on the rocks), alla Indian Dry, che il gusto amaricante della corteccia di china rende perfetta per miscelare cocktail singolari

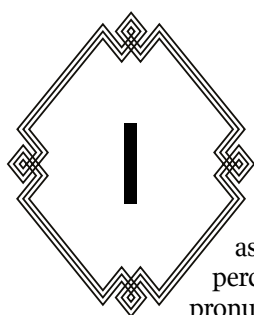
SCUOLA DI VINO

ENCICLOPEDIE ENOLOGICHE DA SMARTPHONE

Fotografare un'etichetta e scoprire tutto sul vino cercato. O trovare i migliori abbinamenti con le ricette. Oggi, grazie ad alcune nuove applicazioni per smartphone, i wine lover possono portare in tasca delle vere e proprie enciclopedie enologiche da consultare con pochi click. Iniziamo da Vivino, una delle app più pratiche e usate da neofiti e appassionati. Basta inquadrare l'etichetta con la fotocamera del telefono per avere sulla bottiglia ogni informazione utile, compresa la possibilità di salvarla nella personale eno-biblioteca e acquistarla all'istante (a prezzi spesso vantaggiosi) tramite altri store che hanno uno spazio sulla piattaforma. Nata dieci anni fa in Danimarca, oggi conta più di 40 milioni di utenti e 184mila aziende vinicole registrate. C'è, poi, la nuova app della Guida Oro I Vini di Veronelli, che permette di saggiare ogni curiosità su oltre 16mila etichette e le relative aziende produttrici. Attraverso HelloVino è possibile, invece, superare l'annoso dilemma legato alla scelta della giusta bottiglia da abbinare a cibo. Questa applicazione — disponibile però solo in inglese — è dedicata all'universo del *food pairing* (l'abbinamento di sapori). Qualche esempio? Con una carne cotta ai ferri viene suggerito di servire un pinot noir oppure, se cerchiamo qualcosa di meno conosciuto, una garnacha catalana, l'equivalente spagnolo del sardo cannonau. Mentre con un'insalata di frutta, la soluzione giusta è una bollicina: l'app ne consiglia alcune etichette e permette di comprarle con un click.

Un bianco semi-aromatico, quasi passito, prodotto (coraggiosamente) da sole undici aziende nelle Langhe. Citato già nel '700, è stato riscoperto negli anni '90: l'uva però non era ancora autorizzata e le prime bottiglie sono nate «clandestine»

NAS-CËTTA

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

I produttori sono solo undici, in 13 ettari. Le bottiglie 80 mila. Si sono riuniti in una associazione per salvare un vitigno dimenticato perché poco produttivo, la Nas-Cëtta (scrittura e pronuncia sono fedeli al dialetto locale). Il luogo è Novello, nelle Langhe. Nella zona del Barolo. Con una scelta coraggiosa, il gruppo di vignaioli ha scelto di recuperarlo, rinunciando alle più facili vendite con il grande rosso. È un bianco citato già nel 1700. Era un semi-aromatico, un vino da messa, quasi passito. Dieci anni fa il riconoscimento della Doc. Ma la prima citazione risale al 1877, quando lo studioso Giuseppe dei Conti di Rovasenda, nel suo *Saggio di un'ampelografia universale*, descrive la Nas-cëtta come «un'uva delicatissima e vino squisito». Poi, nella sua Monografia agraria sull'Albese, Lorenzo Fantini parla del comune di Novello dove si produce Nas-Cëtta «in buona quantità e produce bene». Il genoma non è identificato, si pensa a una mutazione del Nebbiolo. Negli anni Novanta un gruppo di studiosi avviò micro vinificazioni. La riscoperta si deve a Elvio Cogno e Valter Fissore negli anni Novanta che la vinificarono in purezza. «La Nas-Cëtta non è mai stata abbandonata del tutto — racconta Fissore —, nel 1994 nella nostra azienda, con Elvio Cogno, abbiamo prodotto mille bottiglie. Avevamo assaggiato una bottiglia del 1983, ricordava persino un Sauternes. Quindi abbiamo investito tempo e soldi, rimettendo in sesto una vecchia vigna del 1948». L'uva però non era autorizzata. Per questo in cantina si lavorava in modo «clandestino». Solo nel 2001, dopo altri studi, la Nas-Cëtta è stata inserita nel registro nazionale della vite. «Da quel momento — spiega Fissore — è finita la produzione segreta. Ci avevano permesso di chiamare il vino Langhe bianco, ma non vi bastava. Abbiamo aspettato fino al 2010, quando la Nas-Cëtta ottiene la denominazione di Langhe Nas-Cëtta del Comune di Novello». Deve essere vinificato in purezza. È un vitigno non facile da coltivare, che ha bisogno di esposizioni ottime (ora sono riservate per la maggior parte al Barolo). Non è costante, in alcuni anni frutta bene, in altri meno, ed è molto sensibile ad alcune malattie, anche a causa della maturazione tardiva (si vendemmia alla fine di settembre). Ma ha grande capacità di invecchiare, rara in un bianco. All'inizio profuma di fiori e di frutti. «Con il tempo migliora — ricorda Fissore — diventa simile a un Riesling. Ha una grandissima sapidità».

Vitalie Taittinger è da gennaio 2020 presidente dell'omonima maison di Champagne Ha ereditato dal padre Pierre Emmanuel il progetto di impiantare alcuni vitigni «da spumante» nel Kent. «Cominceremo a vendere nel 2024: siamo molto curiosi»

LA LADY DELLE BOLLICINE FRANCESI (E INGLESI)

Una formazione artistica, esperienza nel Marketing e ora la presidenza della maison di famiglia: Vitalie Taittinger ha 40 anni

di **Alessandra Dal Monte**

Famiglia, eccellenza, continuità. Le parole-guida per Vitalie Taittinger, 40 anni, da gennaio 2020 presidente dell'omonima maison di Champagne, sono quelle che ha imparato da suo padre Pierre Emmanuel. L'uomo che nel 2006, con un investimento enorme, ha ricomprato l'azienda dalla società americana che l'aveva acquisita e che da allora ha lavorato per ridare a Taittinger, terza maison della regione per ettari vitati di proprietà (288), il lustro del passato. Nel 2019 aveva annunciato che si sarebbe dimesso e che avrebbe passato le redini alla figlia, in precedenza direttrice Marketing. E così Vitalie, una formazione artistica e un nome che viene dal poeta francese Arthur Rimbaud (sua madre e sua sorella si chiamavano così), in questi primi mesi di passaggio generazionale sta lavorando dichiaratamente sul solco paterno. «Sarò onesta — racconta — questo è un anno di transizione. Un po' per il cambio al vertice: tutta l'azienda, me compresa, si deve abituare all'assenza di un leader così carismatico. E un po' per la crisi durissima che ha colpito il mondo intero. Nei mesi della pandemia ho voluto fortemente mantenere il collegamento con i 240 dipendenti. Mandavamo aggiornamenti frequenti su come l'emergenza sanitaria stesse impattando sull'azienda. Così nessuno si è sentito tagliato fuori». E adesso è il momento di pensare al futuro. «Ho le idee molto chiare: voglio che i nostri Champagne vengano riconosciuti per quello che sono. E cioè eccellenti. Voglio consolidare l'attenzione certosina che abbiamo per la terra. Da noi chi lavora in vigna lo fa da sempre, e nelle stesse parcelle: è personale altamente qualificato che sa cos'è meglio per il suolo. Non usiamo pesticidi. Curiamo solo quando è necessario. Non mi spaventano le sfide legate, per esempio, ai cambiamenti climatici: sapremo adattarci, sapremo ascoltare i vigneti. Mi spaventa piuttosto l'impatto sull'uomo del riscaldamento globale. Mi spaventa il fatto che non cambiamo il nostro modo di comportarci». Tra poco arriverà sul mercato una nuova bottiglia, il Comtes de Champagne 2008, un 100 per cento Chardonnay che omaggia le origini del territorio (i conti che portarono il ceppo di Chardonnay in Francia al ritorno dalle Crociate). «Un simbolo di rinascita dopo questo periodo buio». Ed entro il 2024 saranno pronti i primi vini prodotti in Inghilterra, nel Kent: «Mio padre nel 2015 ha deciso di esplorare altri luoghi. E così ha impiantato, insieme al suo storico distributore inglese Patrick McGrath, i tre vitigni più usati per lo Champagne: Chardonnay, Pinot grigio e Pinot Meunier. Le prime bottiglie saranno pronte nel 2024. Non si potranno chiamare Champagne, ma siamo molto curiosi. Da amanti del vino amiamo anche gli esperimenti».

ROSÉ

Sangiovese con punte di Merlot, 12 ore di macerazione sulle bucce per il colore, un po' di botte per la struttura. Il Purple Rosé del Castello di Ama (Gaiole in Chianti) è perfetto per pesce e frutti di mare

IL FORMAT

«LA LA WINE», IL VINO SOCIAL

Un video-magazine che parla di vino e cibo con competenza e ironia. Da guardare sui social il giovedì alle 13.45, ma rintracciabile on demand. Si chiama «La La Wine» ed è un'idea di quattro giornaliste/sommelier (Barbara Amoroso, Francesca Ciancio, Michela Mozzanica, Giordana Talamona) nata durante il lockdown. Prossimo step: servizi di comunicazione per le aziende

L'EVENTO

PICNIC IN CANTINA

Una gita in vigna con cestino, per gustare sia i vini che i prodotti locali: agli appassionati di enoturismo è dedicato Picnic in cantina, l'evento lungo due fine settimana (19-20 e 26-27 settembre) organizzato da Picnic Chic e dal Movimento turismo del vino. Moltissime le cantine aderenti in tutto il Paese: si sceglie quella da visitare e si prenota il pranzo al sacco dal sito *picnicchic.it*

DA LEGGERE

Which wine when. Per abbinare tanto la pasta quanto il fish and chips. Con anche i suggerimenti su cosa fare quando la bottiglia ideale non c'è: il libro di Bert Blaize e Claire Strickett è facile e utile (Ebury Press)

Forni multi-funzione, dal vapore alla bassa temperatura, per piatti salutari e sostenibili
La missione di Frigo2000, azienda lombarda che dal 1983 rivende ai progettisti elettrodomestici ad alta tecnologia, è aiutare le persone nella cucina di casa. Tra esperimenti da chef e classiche lasagne

ALLA RICERCA DELLA COTTURA PERFETTA

Paola Massobrio e Carlo Bonaso, moglie e marito, amministratori delegati di Frigo2000, e (nelle foto a sinistra) alcune cucine dotate di elettrodomestici importati dall'azienda lombarda

di **Tommaso Galli**

Nei lunghi mesi di restrizioni il sollievo, per molti, ha avuto le sembianze di pagnotte, pizze, focacce. Impastate a mano e fatte lievitare con lentezza. In forno, naturalmente, diventato il nuovo cuore pulsante della cucina. «In tanti hanno iniziato a scriverci, descrivendo i loro esperimenti, condividendo le ricette e soprattutto le funzioni che testavano. Lo scambio si è rivelato molto attivo», racconta Paola Massobrio, amministratore delegato, insieme al marito Carlo Bonaso, di Frigo2000 High Performance Kitchen. Azienda lombarda che, in tempi non sospetti, ha deciso di investire in quell'elettrodomestico.
Diventando il rivenditore italiano di marchi d'eccellenza: «Abbiamo scelto V-ZUG, storica realtà elvetica, per l'attenzione all'ambiente (elettrodomestici ad alta efficenza energetica e utilizzo di pannelli solari e materiali sostenibili che garantiscono il raggiungimento dell 'approccio CO_2 neutral) e per tutta una serie di caratteristiche che delineano un nuovo modo di cucinare», continua Massobrio. Come, per esempio, la modalità combinata a vapore, precisa al singolo grado: permette al forno di calcolare in autonomia l'umidità rilasciata dall'alimento, dosando la quantità di vapore necessario per una cottura morbida dentro e croccante fuori (l'eccesso viene eliminato grazie a una valvola). O ancora, la funzione bassa temperatura, capace di far raggiungere al cuore di un filetto o di un roastbeef, per dire, il giusto grado, calcolando in modo automatico la temperatura ideale grazie all'uso delle sonde. Tutte funzioni nate per le cucine professionali ma brevettate dall'azienda svizzera a misura di cuoco casalingo. Meglio se curioso: «Credo — continua Massobrio — che il fattore fondamentale sia questo: il desiderio di provare procedimenti diversi. E attenzione, non è che la tecnologia si debba utilizzare solo per piatti innovativi. Banalmente il vapore controllato aiuta a cuocere alla perfezione una lasagna». Non si tratta quindi di tecniche da grandi chef, se mai di aiuti concreti per la vita di tutti i giorni. «Soprattutto per una cucina più attenta al benessere personale e ambientale. E per ridurre lo spreco alimentare», spiega l'ad. Perché utilizzare il sottovuoto, ad esempio, significa sia preservare le proprietà nutritive degli ingredienti sia diminuirne la deperibilità (si possono mettere in frigorifero ed essere sicuri che dureranno più a lungo). E gli stessi sacchetti di plastica si possono riutilizzare, se gestiti nel modo corretto: «Basta tagliarli in maniera che si possano richiudere una seconda volta — spiega Massobrio —. Questo forno è stato l'ultimo tassello di una lunga selezione per far sì che Frigo2000 diventasse la casa esclusiva italiana di prodotti d'avanguardia». Importati fin dalla fondazione nel 1983 — da parte di Giovanni Massobrio, papà di Paola, che ancora oggi ricopre la carica di presidente —, da Stati Uniti, Germania e Svizzera, appunto, per chi progetta cucine. Tutte realtà con cui Frigo2000 collabora attivamente nella creazione anche di nuovi format. «L'ultimo l'avremmo dovuto presentare al Salone del mobile milanese. Da un momento di riflessione con lo studio Parisotto+Formenton e in collaborazione con True design è nato un tavolo dotato di piastre, forno e lavandino da mettere in uno spazio comune, permettendo da un lato di farsi da mangiare e dall'altro di lavorare. L'evoluzione della cucina diffusa, capace di adattarsi agli ambienti in cui viene inserita». Un ibrido, insomma, pensato per la convivialità. La stessa che, virtualmente, Frigo2000 ha coltivato anche nei mesi più duri: «È stato proprio durante il blocco che abbiamo stretto un legame con i privati. Senza mai lasciarli soli, ci hanno raccontato la loro cucina». Capace, senza dubbio, di guardare al futuro.

Il motore è la curiosità: trovare nuovi modi di mangiare bene tutti i giorni

PANINETTI LIEVITATI

Cottura con vapore controllato, a bassa temperatura e sottovuoto. Ma tra le funzioni brevettate da V-ZUG, storica realtà elvetica importata in Italia da Frigo2000, c'è anche quella professionale per lievitati. In grado di dare colore e croccantezza ai prodotti da forno: dai panini alla pasta sfoglia

IMPRESE

Con la nuova piattaforma «Click&Good» i clienti possono scegliere che cosa mangiare e pagare ancor prima di entrare nella stazione di servizio. Ecco una delle tante novità in fatto di sicurezza che ha valso al gruppo Autogrill l'attestato «Covid-19 Restriction»

SE ORA IL MENU SI ORDINA GIÀ IN AUTO

LA SOCIETÀ

Il gruppo Autogrill è il primo operatore al mondo per la ristorazione in viaggio. È presente in 31 Paesi con 4mila punti vendita che servono un miliardo di clienti ogni anno in aeroporti, stazioni ferroviarie e autostrade

di **Gabriele Principato**

Interi menu da ordinare con lo smartphone direttamente dall'auto. Ricette di grandi maestri per offrire ai clienti piatti d'autore sempre nuovi. Ma anche un'attenzione capillare alla sicurezza sanitaria. Oltre a simbolici progetti di rinascita. Così la ristorazione su strada ha ripreso a correre dopo il lockdown. Affrontando uno scenario complesso in tutta Italia. Alcuni flash per comprendere la situazione: 90 milioni di turisti in meno previsti quest'anno; la cancellazione di più della metà dei voli aerei prenotati in Europa a marzo; la diminuzione dell'80 percento del traffico auto in Italia durante l'emergenza e la soppressione della quasi totalità dei treni nello stesso periodo. Così Autogrill — primo operatore al mondo per la ristorazione in viaggio, presente in 31 Paesi con 4mila punti vendita che servono un miliardo di clienti ogni anno in aeroporti, stazioni ferroviarie e autostrade — ha studiato nuove offerte, ma anche messo in campo strategie innovative. Dedicate in particolare alle sue oltre 400 aree di servizio italiane e ai suoi marchi di proprietà, come «Bistrot», «Puro Gusto», «La Fucina», «Ciao», «Spizzico» e «Motta».

Perciò, mentre i punti vendita lungo la rete autostradale continuavano a restare aperti 24 ore su 24 e sette giorni su sette — venendo incontro alla richiesta delle istituzioni di operare anche di fronte a un drastico calo del traffico —, i centri di ricerca di Autogrill studiavano per adeguare il modello di business alla «nuova normalità» post lockdown. Come? Innanzitutto mettendo a punto, in meno di due mesi, una infrastruttura digitale attraverso la quale i viaggiatori possono ordinare interi menu direttamente dal proprio smartphone e prima ancora di arrivare nell'area di servizio. La piattaforma «Click&Good», lanciata a luglio e integrata nell'app MyAutogrill, consente al cliente di usare la geolocalizzazione dello smartphone per trovare il punto vendita più vicino, visualizzare la carta completa, ingredienti e caratteristiche delle ricette, dopodiché prenotare e pagare i piatti per poi ritirarli presso uno dei 45 pick-up point dedicati lungo le autostrade italiane. Così da risparmiare tempo ed evitare code. Un modo tutto digitale per gestire al meglio i flussi dei clienti, che va ad aggiungersi alle iniziative già prese negli scorsi mesi per mettere in

> **Così si risparmia tempo e si evitano code: un modo del tutto digitale per gestire i flussi**

E in autunno riaprirà lo storico punto Villoresi Ovest, ristrutturato in modo sostenibile

sicurezza i punti vendita: dotare i 9.700 dipendenti (di cui due terzi donne) di mascherine, visiere e guanti, installare paratie in plexiglass per dividere banconi bar e casse dalle aree di passaggio e riorganizzare i percorsi interni per garantire le distanze fra le persone. Misure per il contenimento della diffusione del virus che sono valse alla società — per prima nel settore — l'attestato «Covid-19 Restriction» rilasciato da Imq, ente leader nella verifica della conformità. Anche sul lato dell'offerta gastronomica i mesi appena trascorsi hanno visto arrivare novità. Tutte le preparazioni gastronomiche presenti nei bar e nei ristoranti dei punti vendita sono state rielaborate per essere disponibili take away, in pack monouso. E, poi, il gruppo ha chiesto ad alcuni celebri protagonisti della scena food italiana di realizzare una serie di ricette dedicate. C'è «Reginella», la focaccia croccante con mortadella Bologna Igp, stracciatella e granella di pistacchio studiata per i bar «Snack» dal maestro pizzaiolo Renato Bosco. Vi sono i risotti dello chef stellato Andrea Ribaldone: uno alla crema di pomodoro con burrata e l'altro ai piselli con ragù di seppie.

Sono in carta nei punti vendita «Ciao» e «La Fucina». Dove è possibile assaggiare anche i dessert di due celebri maestri pasticceri: il profiterole di Luca Montersino e la delizia al limone, il babà e la torta di ricotta e pere di Sal De Riso. Questi piatti sono per Autogrill simbolo di ripartenza, gastronomica in questo caso, come il progetto «Thanks to our heroes» lo è dal punto di vista morale. Con questa iniziativa la società ha portato dieci murales del celebre artista padovano Alessio-B in diversi punti vendita sulla rete autostradale — in particolare nelle aree del Nord Ovest più colpite dall'emergenza Covid — per lanciare un messaggio di speranza a tutti i viaggiatori. Opere d'arte realizzate con la tecnologia Airlite i cui colori, attivati dalla luce, hanno la capacità di depurare l'aria dall'88,8 percento degli agenti inquinanti. Un'iniziativa simbolica come l'avvio della ricostruzione conservativa della storica stazione di servizio Villoresi Ovest — negli anni '60 scelta come icona della rinascita economica italiana dalla rivista Life —, che riaprirà in autunno con un volto moderno e un'infrastruttura sostenibile.

La creativa delle farine

MAMMA, IMPRENDITRICE, "FLOUR HUNTER", CHIARA ROSSETTO, AMMINISTRATORE DELEGATO DI MOLINO ROSSETTO, È UNA DONNA CURIOSA, VULCANICA E SEMPRE A CACCIA DI NOVITÀ

Vera e propria anima di Molino Rossetto, Chiara Rossetto viene spesso definita una "creativa delle farine". Del resto è lei che con le sue intuizioni e con la sua voglia di soddisfare, ma anche stupire, i consumatori, ha dato un tocco inconfondibile di colore ad un mondo a volte noiosamente bianco.

Settima generazione di una famiglia di mugnai, Chiara è cresciuta saltando sui sacchi di farina e correndo tra i campi di grano e ha capito, fin da subito, le infinite potenzialità di questo ingrediente così indispensabile nelle cucine dei nostri nonni e che, dopo qualche anno "in dispensa", oggi sta vivendo un momento di riscoperta.

Chiara, nella farina, ha visto il punto di partenza, buono e sicuro, da cui esplorare e immaginare quello che ancora non c'è. Una superficie bianca da cui dare forma a qualcosa di speciale, per qualcuno di speciale. La lezione del passato da cui ognuno può impastare il proprio destino, e sfornare sempre buone idee.

E di idee lei ne ha sfornate parecchie: dalle farine dedicate a usi specifici ai preparati già miscelati a cui aggiungere solo pochi ingredienti freschi per ottenere in modo facile e veloce qualsiasi tipologia di ricetta, sia dolce che salata, con la soddisfazione di averla preparata con le proprie mani e con la garanzia del risultato finale; dal recupero dei grani antichi, come il Tumminia o il Senatore Cappelli, a quello di antiche tradizioni, come la Farina di Grano Arso pugliese con cui ha conquistato anche grandi chef, fino alla ideazione di esclusivi e innovativi packaging per i suoi prodotti.

Mamma lavoratrice e supportata da un team che valorizza fortemente l'empowerment femminile, Chiara ha infatti sempre dato il giusto valore alla praticità. Ecco perché ha voluto disegnare un nuovo contenitore per la farina, il "Vpack": realizzato in carta proveniente da foreste gestite in maniera responsabile, non è solo bello da vedere e comodo da utilizzare. La caratteristica forma "a V" consente infatti una presa sicura e il tappo "apri-chiudi", in plastica da fonti vegetali e rinnovabile, conserva bene il prodotto ed evita dispersioni e sprechi. In un'ottica di totale trasparenza, inoltre, un oblò mostra il contenuto, mentre per facilitare l'utilizzo senza il bisogno di bilance è stata inserita una striscia trasparente con le tacche che indicano a colpo d'occhio il contenuto rimanente.

Farine – classiche, integrali, macinate a pietra, gluten free, biologiche, di mais per polente - , preparati per ricette dolci e salate, lieviti, cereali soffiati, vellutate, snack: davvero impossibile elencare tutti i prodotti nati dall'ingegno di Chiara Rossetto. Consigliato un piccolo tour del sito web, www.molinorossetto.com, per farsene un'idea, raccogliere informazioni, suggerimenti e, se si vuole, acquistare dall'apposita sezione e-commerce. Per i meno tecnologici, invece, è sufficiente, fare un giro nei migliori supermercati e cercare l'inconfondibile logo rosso Molino Rossetto.

E quando la farina sarà nelle vostre mani, lasciatevi trasportare dalla vostra fantasia e creatività… scoprirete che sarà liberatorio, terapeutico e renderà felici le persone intorno a voi.

Sono cresciuta tra i profumi buoni della cucina, dove la mamma e la nonna creavano ricette con quello che raccoglievano nell'orto. E non era mai troppo tardi per mettersi ad impastare una torta. E godersi quel profumo che rendeva straordinario il quotidiano e accendeva grandi sorrisi in noi bambini. Quei sorrisi che oggi ritrovo nei miei figli. Creando i miei sapori e disegnando le mie ricette, ispirata da quelle di famiglia.

IL PRIMO IMPASTO

L'amore per la cucina è nato con la Torta Mantovana, il primo dolce che la mamma le ha insegnato a preparare quando era bambina. Si sbattono 3 rossi d'uovo e 1 uovo intero con 170 g di zucchero semolato, si aggiungono 170 g di farina 00, 170 g di burro, un pizzico di sale e la buccia grattugiata di un limone non trattato. Si dispone il composto in una tortiera da 24 cm imburrata e infarinata. Si livella l'impasto e si stendono 100 g di mandorle precedentemente tostate in forno. A questo punto, basta cuocere a 170°C per 45 minuti circa, sfornare e gustare.

L'ULTIMA RIVOLUZIONE

Tra le più recenti "creazioni" di Chiara, le confezioni "Vpack" in carta per farine e cerali soffiati, pratiche e dalla presa sicura, con tappo "apri-chiudi", riciclabili e riutilizzabili.

L'ATELIER DELLE IDEE

La Molinella è il "buen retiro" dell'ufficio creativo di Molino Rossetto. Lì, tra la quiete e i profumi della campagna, nascono le migliori idee. E dopo si festeggia con gli ottimi pranzi preparati dalla mamma di Chiara, la signora Maria.

I PRODOTTI PIÙ CURIOSI

Tra i prodotti Molino Rossetto si incontrano tante curiosità, come la Farina di Grano Arso, per stupire i propri ospiti con delle orecchiette e taralli da veri intenditori, o il Preparato per torta Red Velvet, per preparare in poche mosse una spettacolare torta in grado di conquistare tutti.

Torna al Plan de Corones «Care's», l'evento che ragiona sulla cucina etica

LA NATURA INTORNO A NOI

di **Alessandra Dal Monte**

La sostenibilità è una questione di prospettiva. Più che una missione calata dall'alto — «salvare il Pianeta»: dobbiamo se mai salvare noi stessi, il Pianeta andrà avanti a prescindere — questa parola dovrebbe significare un'altra cosa. Dovrebbe avere una dimensione molto più personale, intima, quotidiana. Riassumibile con un'altra espressione, meno altisonante ma più riconoscibile: «prendersi cura». Dell'ambiente e di chi lo abita. Sostenibilità dovrebbe significare rispetto, equilibrio, recupero di un rapporto paritario e non di sfruttamento della natura. Perché anche noi siamo natura. «Sentire la connessione, sentire che siamo parte di un tutto», sintetizza Norbert Niederkofler, lo chef tre stelle Michelin (al «St. Hubertus» di San Cassiano) che dal 2016 organizza «Care's». Un momento di riflessione tra addetti ai lavori sul ruolo che la gastronomia può avere in chiave etica. Quest'anno l'evento non si ferma, anche se sarà in parte digitale: per due weekend, 18-19 e 25-26 settembre, il Plan de Corones ospiterà vari cuochi italiani e, in collegamento, ospiti internazionali. Da Yvon Chouinard, fondatore del brand Patagonia, antesignano dei valori etici applicati all'industria, al professor Emeran Mayer, gastroenterologo e docente all'università della California che studia da pioniere le interazioni tra cervello e intestino. Conferenze virtuali a cui seguiranno incontri, dibattiti e visite ai luoghi culturali più interessanti dell'alta Val Badia. E poi, a tavola, la dimostrazione di cosa possono fare i cuochi per la Terra. «E cioè tessere relazioni forti con le comunità locali, conservare e non sprecare la materia prima, inventare nuovi modi per trasformarla», continua Niederkofler, che proprio a «Care's» presenterà il suo libro in uscita ad ottobre, *Cook the mountain. The nature around you*, la summa di 12 anni di ricerca sul territorio. La sera cene a sei mani da «Alpinn», il «bistrot di montagna» di Niederkofler: quattro in presenza e due in collegamento: Enrico Crippa, Gianluca Gorini e Jorge Vallejo (dal Messico) il 18, Carlo Cracco, Giancarlo Morelli e Virgilio Martinez (dal Perù) il 19, Pino Cuttaia, Ana Ros e Manu Buffara (dal Brasile) il 25, Antonia Klugmann, Paolo Griffa e Luca Fantin (da Tokyo) il 26.

Sopra, gli organizzatori di «Care's» Paolo Ferretti e Norbert Niederkofler da «Alpinn». Sotto, un'edizione passata di «Terra Madre»

Quest'anno «Terra Madre» durerà sei mesi, in tutto il mondo (dall'8 ottobre)

COMUNITÀ IN FESTA

di **Chiara Amati**

Our food, our planet, our future. Questo il tema della tredicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto 2020, la più importante kermesse dedicata al cibo buono, pulito e giusto organizzata da Slow Food, città di Torino e regione Piemonte, con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e il Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. Dall'8 al 12 ottobre prossimo nel capoluogo piemontese — per proseguire *world wide* fino ad aprile 2021 — la manifestazione dà una volta di più prova di resilienza, rivoluzionando format e proposte nel rispetto delle norme imposte dall'emergenza Covid-19. Il cui impatto sull'offerta e la domanda di cibo sta influenzando i pilastri della sicurezza alimentare: accesso, disponibilità, utilizzo e stabilità. Consapevole che la pandemia da sanitaria si è trasformata in crisi alimentare, Slow Food con Terra Madre 2020 intende trovare soluzioni concrete al problema. Per questo offre un fitto calendario di appuntamenti, virtuali e non, disponibile su *www.terramadresalonedelgusto.com*. Già in palinsesto, come nelle edizioni passate, conferenze e forum con i professionisti del settore. E poi degustazioni e staffette del gusto attraverso i cinque continenti. Tra le novità, i Master of Food, esperienze formative nelle maggiori aziende produttrici di eccellenze gastronomiche. L'approccio? Quello che unisce la visita vera e propria a webinar online. E poi i Come si fa? per scoprire, dal divano di casa, mestieri e tecniche che, in ogni angolo del Pianeta, vengono tramandati di padre in figlio. Interessanti i Food Talks: video in streaming con cui intellettuali ed educatori, insieme a cuochi, contadini, pastori e pescatori, offrono la propria visione su ambiente, alimentazione e agricoltura. Due i format per i piccoli: L'Arca del Gusto va a scuola e Contadino a chi? Infine, menzione speciale ai Laboratori del Gusto dove degustare salumi, formaggi e vini ascoltando le storie di chi li produce. Inedito il format: ai primi 12 incontri si può aderire da casa. Con il coinvolgimento di 160 Paesi, Terra Madre 2020 diventa l'edizione più imponente di sempre, quella che punta a un reale cambiamento anche grazie all'azione di migliaia di attivisti.

MILANO WINE WEEK

Terza edizione della Milano Wine Week, dal 3 all'11 ottobre, ripensata per il momento storico: 8 città coinvolte (da Londra a Mosca), una piattaforma web che funziona da stand per le cantine, luogo di degustazione virtuale e formazione (ci saranno seminari tematici), iniziative di quartiere insieme ai ristoranti. Il programma su *milanowineweek.com*.

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

La novantesima edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba torna a profumare le colline di Langhe, Monferrato e Roero dal 10 ottobre all'8 dicembre. E lo fa rinnovandosi nella forma e nei contenuti, anche digitali. Tema: «Il Mondo» a rimarcare il ruolo di ambasciatore e facilitatore di relazioni del tubero. Tutte le info su *www.fieradeltartufo.org*

Nel nuovo ricettario il racconto di un'adolescenza felice ma irrequieta, «sempre alla rincorsa dei miei fratelli». Soprattutto Cristina, «già bella e famosa, mentre io dovevo ancora dimostrare tutto». Poi i primi lavori e l'incontro, magico, con il futuro marito. E la cucina: «L'unica attività che mi fa battere il cuore»

BENEDETTA PARODI

LA FARAONA AL PATÉ

«La faraona al pâté della mamma era un piatto che amavo immensamente. Le uniche occasioni di gustarla erano durante il magico mese di inviti a casa. Grazie a questa ricetta ho imparato come cuocere la carne»

IL PASTICCIO DI PATATE

«Il sapore dell'amicizia tra me e Maria restò sempre lo stesso, come lo 'sbobbone' del nostro amico Erik. Quel pasticcio di patate ci accompagnò fino ai tempi dell'università a Milano, nelle cucine sgangherate delle case per gli studenti»

LA TORTA DI MELE

«La cosa che amavo soprattutto della nonna Carla era la sua torta di mele. Aveva un impasto umido e cremoso, aromatizzato al limone. Una delizia leggera e mai stucchevole. Quante volte l'abbiamo preparata nei nostri sabati insieme...»

LA GRIGLIATA

«Oggi la festa più grande in famiglia è quella del 5 luglio, il compleanno di Roberto. Grigliamo, suoniamo e cantiamo in attesa degli ospiti. Il piatto forte è il maialino, che mio fratello ha imparato a cucinare alla perfezione da un vecchio pastore sardo»

LASAGNE TRICOLORI

«Al ritorno di Fabio dalla Germania, quando l'Italia vinse i mondiali, cucinai queste lasagne tricolori, perfette per l'occasione. C'era il pesto di spinaci che piaceva tanto alle bambine e poi ricotta e pomodorini»

PENNETTE ALLA VODKA

Il piatto cucinato dal marito Fabio Caressa durante la prima cena assieme. «In cucina si muoveva con grande naturalezza. Con un bicchiere di vino in mano, lavorava e chiacchierava con il piglio di un grande chef»

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Umberto Nicoletti

«Ho sempre vissuto alla rincorsa dei miei fratelli molto più grandi di me». Una confessione, quella di Benedetta Parodi. Che oggi il suo posto nel mondo l'ha trovato, eccome. In questi giorni, tra l'altro, è tornata in tv con un doppio appuntamento, l'ottava stagione di Bake Off e il nuovo programma Senti chi mangia su La7. Ma i primi anni della sua vita, racconta la giornalista e conduttrice oggi (nel suo ultimo libro, *Una poltrona in cucina*, appena uscito per Vallardi), sono stati irrequieti, seppure molto felici. Tutti rivolti a osservare, a inseguire, Roberto e Cristina. La sorella maggiore, soprattutto. Con lei da ragazze si vedevano poco. «Quegli otto anni che ci dividono durante la mia giovinezza sono stati una vera e propria barriera — scrive Parodi —. Ci siamo sempre volute bene, non abbiamo mai litigato, ma non avevamo nemmeno nulla da condividere. Lei era la sorella grande, bella e famosa, io ero la piccola, irrequieta e ribelle, che ancora doveva dimostrare quello che sapeva fare. Una posizione non troppo comoda, ve lo assicuro. Non riuscivo a dirle che la invidiavo perché aveva già trovato il suo posto nel mondo, mentre io dovevo ancora conquistarmi tutto e non sapevo da dove cominciare». Poi, però, a un certo punto «tutto si è incastrato al posto giusto — ricorda lei ora —. E grande merito l'ha avuto mio marito Fabio». Lo racconta nel libro, un ricettario ma anche la storia più intima della famiglia Parodi da quando Benedetta è bambina fino al successo di Cotto e mangiato. «Gli ultimi volumi che avevo fatto erano meno personali. E ormai scriverli era diventata una routine, solo mestiere. Ora invece avevo voglia di raccontarmi. Farlo è stato catartico». E così in *Una poltrona in cucina*, oltre alle ricette più importanti (dalla torta di mele della nonna alle pennette alla vodka cucinate da Fabio Caressa), Parodi ripercorre il lento avvicinamento al mondo della cucina. Dopo aver finalmente scoperto che stare ai fornelli era «l'unica attività che aveva il potere di calmarmi e di farmi battere il cuore all'impazzata». «Per molti giornalisti la conduzione del tg sarebbe stata la realizzazione di un sogno, per me invece era solo un lavoro». Nessun brivido, nessuna emozione. «Tuttavia non avevo le idee molto chiare su cosa fare, o forse i tempi non erano ancora maturi». Poi però il giorno in cui portò in redazione una ciambella qualcosa cambiò. Nasce l'idea di Cotto e mangiato. Arrivano le ricette in tv, i libri, il grande successo. E quella poltrona in cucina? «Era di nonna Carla, da bambina mi ci raggomitolavo sopra per osservarla ai fornelli». Oggi si trova in casa Parodi-Caressa. Sempre in cucina, il posto in cui davvero si sente realizzata.

Gli ultimi libri che avevo scritto erano poco personali Ora avevo voglia di raccontarmi

IL VOLUME
Benedetta Parodi, *Una poltrona in cucina*, Vallardi, 272 pagine, 17 euro. Un ricettario che segue la storia della famiglia Parodi da quando Benedetta è giovane fino al successo di Cotto e mangiato